BEEM

Elements of Lifestyle

Bedienungsanleitung

User Manual
Mode d'emploi
Manual de instrucciones
Gebruiksaanwijzing

Espresso Perfect Crema Plus

Espressomaschine
Espresso Maker
Machine à expresso
Cafetera expreso
Espressomachine

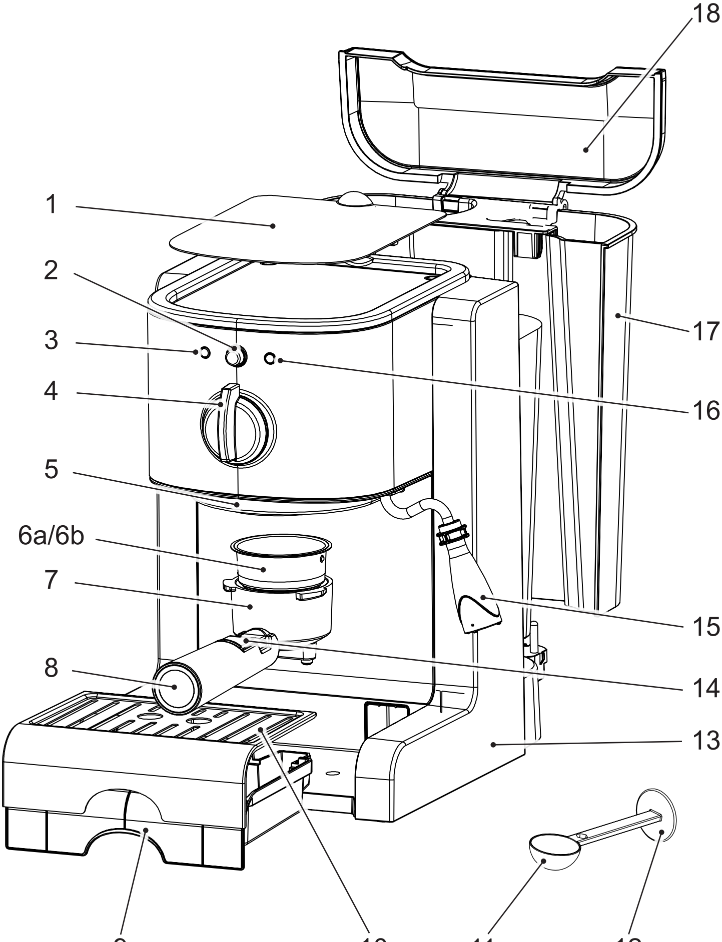
Schlagen Sie die Ausklappseiten am Anfang und Ende der Bedienungs-
anleitung heraus, um die Abbildungen während des Lesens sehen zu können.

Open the fold-out page at the beginning and end of the user manual in order to view the illustrations during reading.

Ouvrez les pages dépliantes qui se trouvent au début et à la fin de la notice d'utilisation pour pouvoir voir les illustrations pendant la lecture de celle-ci.

Abra las páginas desplegables al principio y al final del manual de instruccio-
nes, de este modo podrá observar las figuras durante la lectura.

Sla de uitklappagina´s aan het begin en het einde van de gebruiksaanwijzing open om de afbeeldingen tijdens het lezen te kunnen zien.


18
1
2
3
4
5
6a/6b
7
8
17
16
15
14
13
9
10
11
12

Inhalt

Sehr geehrter Kunde,

lesen Sie vor Verwendung des Gerätes die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise zu Inbetriebnahme, Sicherheit, bestimmungsgemäßem Gebrauch sowie Reinigung und Pflege.

Schlagen Sie die Ausklappseiten am Anfang und Ende der Bedienungsanleitung heraus, um die Abbildungen während des Lesens sehen zu können.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Allgemeine Hinweise

Urheberrecht

Hinweise zum Umweltschutz

Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

Dieses Produkt darf innerhalb der Europäischen Union nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie das Gerät über die kommunalen Sammelstellen.

Gewährleistung/Garantie

Neben der gesetzlichen Gewährleistungspflicht übernimmt BEEM bei einigen Produkten zusätzlich eine erweiterte Herstellergarantie.

Sofern diese gewährt ist, finden Sie entsprechende Angaben entweder auf der produktspezifischen Verpackung, den Werbematerialien oder auf der BEEM Website beim jeweiligen Produkt.

Auf unserer Webseite www.beem.de finden Sie die ausführlichen Garantiebedingungen, erhältliches Zubehör und Ersatzteile sowie Bedienungsanleitungen in verschiedenen Sprachen.

Verwendete Symbole

⚠ GEFAHR

Wird verwendet für eine unmittelbar drohende Gefahr, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.

▶ Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

⚠ WARNUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen könnte.

▶ Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

ACHTUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu leichten Verletzungen oder zu Sachschäden führen kann.

▶ Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

HINWEIS

▶ Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist vorwiegend für den nicht gewerblichen Gebrauch in geschlossenen Räumen zur Zubereitung von Kaffee oder Espresso unter Verwendung von Kaffeepulver oder Kaffeepads sowie zur Erzeugung von Milchschaum und zum Erhitzen von Getränken bestimmt.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠ WARNUNG

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/ oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Haftungsbeschränkungen

Wir übernehmen keine Haftung bei Schäden oder Folgeschäden bei:

- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung,
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung,
- unsachgemäßer oder ungeeigneter Behandlung,
- nicht sachgemäß durchgeführten Reparaturen,
- unerlaubten Veränderungen,
- Verwendung von fremden Teilen bzw. Ersatzteilen,
- Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma BEEM, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinien 2006/95/EG, 2004/108/EG und 2009/125/EG befindet.

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachhändlern oder vom Werkskundendienst durchführen; dies gilt insbesondere für den Austausch einer beschädigten Anschlussleitung. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Gewährleistungs- oder Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Gewährleistungs- oder Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei Beschädigungen und nachfolgenden Störungen kein Gewährleistungs- oder Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Wasser, da das Gerät ansonsten beschädigt wird.

⚠ GEFAHR

Gefahr durch elektrischen Strom!

- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Netzleitung oder der Netzstecker beschädigt sind.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ▶ Achten Sie beim Befüllen des Wassertanks darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
  - bevor Sie das Gerät reinigen.

Erstickungsgefahr!

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

ACHTUNG

Mögliche Beschädigungen der Oberflächen des Gerätes

- ▶ Verwenden Sie zum Reinigen der Oberflächen keine scharfen Gegenstände oder scheuernde Reinigungsmittel.

⚠ WARNUNG

Teile des Gerätes, insbesondere der Siebträger, sowie die Dampfdüse werden während des Betriebes sehr heiß!

- ▶ Berühren Sie während des Betriebes nicht den Metallteil des Siebträgers oder die Dampfdüse des Gerätes. Fassen Sie den Siebträger oder die Dampfdüse während der Verwendung nur an den Kunststoffteilen an.
- ▶ Richten Sie die Dampfdüse nicht auf Körperteile oder auf andere Personen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung abkühlen.
- ▶ Halten Sie keine Körperteile in den austretenden Dampf.
- ▶ Transportieren Sie das Gerät nicht während des Betriebes.
- ▶ Decken Sie das Ablaufrohr in der Abtropfschale nicht ab, damit der Dampf beim Druckablassen entweichen kann.

ACHTUNG

Das Berühren der Warmhalteplatte führt nicht zu Verbrennungen. Seien Sie sich stets bewusst, dass die Warmhalteplatte heiß ist. Durch einen plötzlichen Schreckmoment können eventuell andere Gefahren auftreten.

- ▶ Fassen Sie die Warmhalteplatte im Betrieb nicht an.

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, ebene, wasserfeste und hitzebeständige Unterlage.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Die Oberflächen von Möbeln enthalten möglicherweise Bestandteile, die die Gummifüße des Gerätes angreifen und aufweichen können. Legen Sie gegebenenfalls eine Unterlage unter die Stellfüße des Gerätes.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an die heißen Oberflächen des Gerätes gelangen können.

Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektrofachhändler.
- Die Steckdose muss mindestens über einen 10A-Sicherungsautomaten abgesichert sein.
- Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitung unbeschädigt ist und nicht über scharfe Kanten verlegt wird.
- Die Anschlussleitung darf nicht straff gespannt sein, geknickt werden oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
- Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass keine Stolpergefahr besteht.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

Inbetriebnahme

Auspacken

- Entnehmen Sie das Gerät, alle Zubehörteile und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- Entfernen Sie vor dem Erstgebrauch alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien vom Gerät und den Zubehörteilen.

HINWEIS

- ► Entfernen Sie nicht das Typenschild und eventuelle Warnhinweise.
- ► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können. Transportschäden führen zum Erlöschen des Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruchs.

Lieferumfang prüfen

- Prüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Melden Sie eine unvollständige oder beschädigte Lieferung umgehend Ihrem Lieferanten.

Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe linke Ausklappseite)

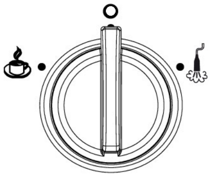
1 Warmhalteplatte
2 Ein-/Ausschalter
3 Betriebskontrollanzeige (orange)
4 Wahlschalter
5 Siebträgeraufnahme
6a Siebeinsatz (2 Tassen)
6b Siebeinsatz (1 Tasse, ohne Abb.)
7 Siebträger
8 Griff
9 Abtropfschale
10 Abstellplatte
11 Dosierlöffel
12 Andrückhilfe
13 Espressomaschine
14 Haltebügel
15 Dampfdüse
16 Bereitschaftsanzeige (grün)
17 Wassertank
18 Deckel
19 Bedienungsanleitung (ohne Abbildung)

Betriebsanzeigen

Das Gerät ist mit einer Betriebskontrollanzeige (3) und einer Bereitschaftsanzeige (16) ausgestattet.

Anzeige	Farbe	Bedeutung
Betriebskontrollanzeige (3)	**orange**	Leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
Bereitschaftsanzeige (16)	**grün**	Leuchtet, wenn das Gerät bereit ist.

Wahlschalter



Der Wahlschalter kann auf drei Positionen eingestellt werden. Die Funktionen der Schalterpositionen entnehmen Sie der folgenden Tabelle:

Symbol	Stellung	Bedeutung
	**Links**	Kaffee/ Espresso brühen
	**Mitte**	AUS/Bereitschaft
	**Rechts**	Dampfbezug

Ein-/Ausschalten des Gerätes

- Schalten Sie das Gerät am Ein-/ Ausschalter (2) ein oder aus. Die Betriebskontrollanzeige (3) leuchtet auf, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

HINWEIS

► Das Gerät beginnt nach dem Einschalten mit dem Aufheizvorgang. Wenn die Bereitschaftsanzeige (15) aufleuchtet, ist der Aufheizvorgang beendet.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 18)*** beschrieben.
- Wischen Sie das Gerät und das Zubehör mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Setzen Sie die Warmhalteplatte (1) und die Abtropfschale (9) mit der Abstellplatte (10) in das Gerät ein.
- Stellen Sie den Wahlschalter (4) auf Mittelstellung **O** und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Spülen Sie den Wassertank mit klarem Wasser aus und füllen Sie den Wassertank (16) bis zur Markierung **— MAX —**, wie im Kapitel ***Wassertank befüllen (S. 13)*** beschrieben.
- Setzen Sie einen Siebeinsatz (6), ohne Kaffeepulver zu verwenden, in den Siebträger (7) ein, wie im Kapitel ***Siebeinsatz einsetzen (S. 13)*** beschrieben.
- Montieren Sie den Siebträger (7), wie im Kapitel ***Siebträger einsetzen (S. 14)*** beschrieben.
- Schalten Sie das Gerät ein, wie im Kapitel ***Gerät ein-/ausschalten (S. 11)*** beschrieben.
- Stellen Sie eine passend große Tasse oder Schale auf die Abstellplatte (10) unter den Siebträger (7).

- ◆ Stellen Sie den Wahlschalter (4) auf die Stellung ☕ und lassen Sie Wasser durch das Gerät laufen.

HINWEIS

- ▶ Während des ersten Pumpvorgangs kann es zu ungewöhnlichen Geräuschen kommen. Nachdem sich das Gerät mit Wasser gefüllt hat, lassen diese Geräusche nach.

- ◆ Stellen Sie den Wahlschalter (4) auf Mittelstellung **O** und gießen Sie das aufgefangene Wasser weg, wenn die Tasse oder Schale voll ist.
- ◆ Wiederholen Sie die letzten Schritte, bis etwa der halbe Inhalt des Wassertanks durch die Maschine gelaufen ist.
- ◆ Leeren Sie die Abtropfschale, wie im Kapitel ***Abtropfschale entleeren (S. 19)*** beschrieben.
- ◆ Reinigen Sie das Sieb, wie im Kapitel ***Siebeinsatz entleeren/reinigen (S. 18)*** beschrieben, und setzen Sie den Siebträger mit leerem Siebeinsatz wieder ein.

Hinweise zur Zubereitung

Um einen aromatischen und richtig temperierten Espresso oder Kaffee zu erhalten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

- ■ Lassen Sie nach dem Aufheizen des Gerätes heißes Wasser durch den Siebeinsatz und den Siebträger laufen.
- ■ Wärmen Sie Ihre Tassen auf der Warmhalteplatte vor.
- ■ Spülen Sie kalte Tassen vor der Verwendung mit heißem Wasser aus, um diese vorzuwärmen.
- ■ Lassen Sie zum Vorwärmen den leeren, gereinigten Siebeinsatz mit Siebträger im aufgewärmten Gerät.
- ■ Verwenden Sie nach Möglichkeit frisch gemahlenes Kaffeepulver für eine optimale Geschmacksentfaltung.
- ■ Experimentieren Sie mit der Menge des Kaffeepulvers, um Ihren persönlichen Geschmack zu treffen. Als Richtwert rechnen Sie ca. 7 Gramm Kaffeepulver für eine Tasse Kaffee/Espresso und ca. 14 Gramm Kaffeepulver für eine große Tasse Kaffee oder zwei Tassen Espresso.
- ■ Probieren Sie verschiedene Mahlgrade des Kaffeepulvers aus. Der Mahlgrad des Kaffeepulvers hat Einfluss auf das Aroma und die Crema des Espresso.
- ■ Drücken Sie das Kaffeepulver nur leicht an. Bei zu stark gepresstem Kaffeepulver können Bitterstoffe auftreten und die Durchlaufzeit erhöht sich.
- ■ Befüllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser.
- ■ Entleeren und reinigen Sie den Siebeinsatz nach jeder Verwendung.
- ■ Reinigen und entkalken Sie das Gerät regelmäßig. Ein verunreinigtes und/oder verkalktes Gerät beeinträchtigt das Aroma.

Bedienung und Betrieb

Wassertank befüllen

Um den Wassertank (17) des Gerätes zu befüllen, gehen Sie wie folgt vor:

- Schwenken Sie den Deckel (18) auf.
- Entnehmen Sie den Wassertank (17) am schwarzen Griff nach oben.
- Füllen Sie die gewünschte Menge Wasser ein.

HINWEIS

- ► Füllen Sie den Wassertank nur bis zur **— MAX —** Markierung.

- Setzen Sie den Tank (17) wieder in das Gerät ein und schließen Sie den Deckel (18).

ACHTUNG

- ► Verkanten Sie den Wassertank beim Einsetzen nicht. Das Ventil an der Unterseite des Wassertanks kann beschädigt werden.
- ► Achten Sie darauf, dass die zwei Halterungen am oberen Rand des Wassertanks in die Aussparungen der Geräterückseite eingeführt werden.

Siebeinsatz einsetzen (Bild A1)

Um den Siebeinsatz einzusetzen, gehen Sie wie folgt vor:

- Drehen Sie die an der Wandung des Siebeinsatzes (6) befindliche Nase in Richtung Griff und setzen den Siebeinsatz in den Siebträger (7) ein.
- Drehen Sie den eingesetzten Siebeinsatz um eine Vierteldrehung nach links oder rechts. Die Nase verhindert, dass der Siebeinsatz herausfallen kann.

Siebeinsatz entnehmen (Bild A1)

Um den Siebeinsatz zu entnehmen, gehen Sie wie folgt vor:

- Entleeren Sie den Siebeinsatz (6), wie im Kapitel ***Siebeinsatz entleeren/reinigen (S. 18)*** beschrieben.
- Drehen Sie den Siebeinsatz (6) so, dass die an der Wandung des Siebeinsatzes befindliche Nase in Richtung Griff zeigt, und heben Sie den Siebeinsatz (6) aus dem Siebträger (7) heraus.

Siebeinsatz leeren (Bild B1)

Um den Siebeinsatz zu leeren, gehen Sie wie folgt vor:

- Klappen Sie den am Griff des Siebträgers befindlichen Haltebügel nach vorne über die Kante des Siebeinsatzes.
- Klopfen Sie das benutzte Kaffeepulver aus dem Siebeinsatz heraus in den Abfallbehälter.
- Klappen Sie den Haltebügel am Griff des Siebträgers wieder zurück und reinigen Sie den Siebeinsatz, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege S. 18*** beschrieben.

HINWEIS

- ► Nehmen Sie einen Löffel zu Hilfe, falls der Kaffeesatz sich nicht löst.

Siebträger entnehmen (Bild C1)

Um den Siebträger zu entnehmen, gehen Sie wie folgt vor:

- Drehen Sie den Griff (8) des Siebträgers (7) nach links, bis der Griff unter dem Symbol ⬆ der Siebträgeraufnahme steht.
- Nehmen Sie den Siebträger nach unten aus der Siebträgeraufnahme heraus.

Siebträger einsetzen (Bild C2)

Um den Siebträger einzusetzen, gehen Sie wie folgt vor:

- Halten Sie den Siebträger (7) mit dem Griff (8) unter das Symbol ⬆ der Siebträgeraufnahme (5) und schieben Sie den Siebträger von unten in die Siebträgeraufnahme.
- Drehen Sie den Griff (8) des Siebträgers (7) nach rechts, bis der Griff unter dem Symbol 🔒 steht.

HINWEIS

- ▶ Achten Sie darauf, den Siebträger beim Einsetzen nicht zu verkanten.

Zubereitung

Espresso/Kaffee mit Kaffeepulver zubereiten

Um einen Espresso/Kaffee mit Kaffeepulver zuzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- Prüfen Sie den Wasserstand im Wasserbehälter (17) und füllen Sie Wasser nach, falls notwendig.
- Entnehmen Sie den Siebträger (7) und setzen Sie den gewünschten Siebeinsatz (6) ein.

HINWEIS

- ▶ Der tiefere Siebeinsatz (6a) kann Kaffeepulver für 2 Tassen Espresso oder eine große Tasse Kaffee aufnehmen.
- ▶ Wählen Sie den flacheren Siebeinsatz (6b) für die Zubereitung einer Tasse Espresso/Kaffee.

- Füllen Sie den Siebeinsatz (6) bis zum Rand mit Kaffeepulver und streifen Sie überschüssiges Kaffeepulver mit dem Stiel des Dosierlöffels ab.

HINWEIS

- ▶ Überfüllen Sie den Siebeinsatz nicht. Ein überfüllter Siebeinsatz lässt sich nicht in das Gerät einsetzen.

- Drücken Sie das Kaffeepulver mit der Andrückhilfe (12) leicht fest.

HINWEIS

- ▶ Entfernen Sie überschüssiges Kaffeepulver vom Rand des Siebträgers, um die Dichtung der Siebträgeraufnahme (5) nicht zu verschmutzen.

- Setzen Sie den Siebträger (7) in das Gerät ein, wie im Kapitel ***Siebträger einsetzen (S. 14)*** beschrieben.
- Stellen Sie eine Tasse auf die Abstellplatte (10) unter den Siebträger (7).

HINWEIS

- Wenn Sie zwei Tassen Espresso gleichzeitig zubereiten wollen, stellen Sie die Tassen nebeneinander auf die Abstellplatte, so dass aus den unteren Öffnungen im Siebträger je eine Tasse gefüllt wird.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Die Kaffeezubereitung stoppt nicht automatisch.

- Drehen Sie den Wahlschalter (4) auf die Stellung und lassen Sie den frisch gebrühten Kaffee in die Tasse laufen.
- Drehen Sie den Wahlschalter (4) auf Mittelstellung **O**, wenn die gewünschte Menge Kaffee in die Tasse gelaufen ist.

Espresso/Kaffee mit Kaffeepads zubereiten (D1, D2)

Mit dem Gerät können auch Kaffeepads vom Typ Senseo zur Zubereitung von Kaffee und Pads vom Typ ESE zur Zubereitung von Espresso verwendet werden. Die Auswahl an verschiedenen Geschmacksrichtungen ist sehr groß und der Reinigungsaufwand für den Siebeinsatz verringert sich deutlich.

Um einen Espresso/Kaffee mit Kaffepads zuzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

HINWEIS

- Verwenden Sie den flachen Siebeinsatz bei der Zubereitung von Espresso/Kaffee mit Kaffeepads.
- Bezugsquellen für ESE-Pads finden Sie im Internet.

- Entnehmen Sie den Siebträger (7) und setzen Sie den flachen Siebeinsatz (6b) ein (Bild D1).
- Legen Sie das Pad wie abgebildet (Bild D2) in den Siebeinsatz ein.

HINWEIS

- Achten Sie beim Einlegen des Pads darauf, dass das Pad nicht auf dem Rand des Siebträgers aufliegt.

- Setzen Sie den Siebträger (7) in das Gerät ein, wie im Kapitel ***Siebträger einsetzen (S. 14)*** beschrieben.
- Die restliche Zubereitung ist identisch zur Zubereitung mit Kaffeepulver.

HINWEIS

- Verbrauchte Kaffeepads können über den Kompost entsorgt werden, da sie biologisch abbaubar sind.

Milchschaum zubereiten

Um Milchschaum zuzubereiten, benötigen Sie:

- einen Behälter mit Griff zum Aufschäumen (der Behälter muss groß genug sein, da sich die Milch beim Aufschäumen ausdehnt),
- kühlschrankkalte Milch möglichst mit über 2% Fettanteil.

Um das Gerät für die Zubereitung von Milchschaum vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- Entleeren Sie die Abtropfschale.

- Prüfen Sie den Wasserstand im Wasserbehälter (17) und füllen Sie Wasser nach, falls notwendig. Das Wasser wird zur Dampferzeugung benötigt.
- Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es aufheizen.
- Richten Sie die Dampfdüse (15) des Gerätes auf die Abtropfschale oder ein leeres Gefäß.
- Drehen Sie den Wahlschalter (4) auf die Stellung .
Die Dampferzeugung wird gestartet und vorhandenes Kondenswasser wird abgeleitet.
- Drehen Sie den Wahlschalter (4) auf Mittelstellung **O**, sobald kontinuierlich Dampf aus der Dampfdüse (15) austritt.

Um den Milchschaum zuzubereiten, gehen Sie nun wie folgt vor:

- Füllen Sie den Aufschäumbehälter zu etwa einem Drittel mit kalter Milch.
- Positionieren Sie die Dampfdüse (15) des Gerätes so, dass die Dampfdüse in den Aufschäumbehälter hineinragen kann.
- Tauchen Sie die Dampfdüse in die Milch im Aufschäumbehälter ein und drehen Sie den Wahlschalter (4) auf die Stellung , um den Aufschäumvorgang zu starten.

HINWEIS

► Halten Sie die Dampfdüse zu Beginn des Aufschäumvorgangs knapp unter die Oberfläche der Milch, bis die Milch im Aufschäumbehälter handwarm ist.
Tauchen Sie danach die Düse bis zum Boden des Aufschäumbehälters ein, um die Milch zu verwirbeln.

- Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz hat, drehen Sie den Wahlschalter (4) auf Mittelstellung **O** und ziehen Sie den Aufschäumbehälter nach unten heraus.
- Klopfen Sie den Aufschäumbehälter ein- bis zweimal auf einen festen Untergrund, um den erzeugten Milchschaum zu verdichten.
- Gießen oder schöpfen Sie den Milchschaum in das Trinkgefäß um.
- Reinigen Sie die Dampfdüse und das Metallrohr sofort nach der Verwendung, um Ablagerungen und eine Verstopfung der Dampfdüse zu vermeiden. Hinweise zur Reinigung finden Sie im Kapitel ***Dampfdüse reinigen (S. 19)***.

HINWEIS

► Nach dem Abschalten der Dampferzeugung leitet das Gerät überschüssiges Wasser in die Abtropfschale ab.

Getränke mit Dampf erhitzen

Mit dem vom Gerät erzeugten heißen Dampf können Sie Milch, Getränke und Teewasser erhitzen.

Gehen Sie zum Erhitzen von Getränken folgendermaßen vor:

- Führen Sie die im Kapitel ***Milchschaum zubereiten (S. 15)*** beschriebenen Schritte durch.
- Positionieren Sie die Dampfdüse (15) des Gerätes so, dass die Dampfdüse in das Gefäß mit dem zu erhitzenden Getränk hineinragen kann.
- Tauchen Sie die Dampfdüse ganz in das Gefäß ein und drehen Sie den Wahlschalter (4) auf die Stellung , um den Dampf aus der Düse austreten zu lassen. Der heiße Dampf erhitzt die Flüssigkeit im Gefäß.

HINWEIS

- Bewegen Sie das Gefäß kreisförmig während der Dampf austritt, um eine schnellere Erhitzung zu erzielen.

- Wenn das Getränk die gewünschte Temperatur hat, drehen Sie den Wahlschalter (4) auf Mittelstellung **O** und ziehen Sie das Gefäß nach unten heraus.
- Reinigen Sie die Dampfdüse und das Metallrohr sofort nach der Verwendung, um Ablagerungen und eine Verstopfung der Dampfdüse zu vermeiden. Hinweise zur Reinigung finden Sie im Kapitel ***Dampfdüse reinigen (S. 19)***.

HINWEIS

- Nach dem Abschalten der Dampferzeugung leitet das Gerät überschüssiges Wasser in die Abtropfschale ab.

Rezepte für Kaffee-Spezialitäten

Cappuccino

Cappuccino wird gewöhnlich aus einem Drittel Espresso, einem Drittel heißer Milch und ein Drittel Milchschaum zubereitet.
Serviert wird er in einer Keramiktasse und oftmals durch etwas Kakaopulver auf dem Schaum verfeinert.

HINWEIS

- Die Tasse sollte gut vorgewärmt sein, da die Zubereitung in mehreren Schritten erfolgt.

Um einen Cappuccino zuzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- Nehmen Sie die Cappuccinotasse und bereiten Sie zuerst den Espresso zu.
- Stellen Sie die Tasse auf der Warmhalteplatte ab, damit der Espresso heiß bleibt.
- Füllen Sie die – im Vergleich zum Espresso – doppelte Menge Milch in den Aufschäumbehälter und schäumen Sie die Milch zur Hälfte auf. Die andere Hälfte der Milch bleibt flüssig.
- Halten Sie mit einem Plastikspatel oder einer Messerklinge den Milchschaum im Aufschäumbehälter zurück und gießen Sie die heiße Milch über den Espresso.
- Schöpfen Sie mit einem Löffel den Milchschaum aus dem Aufschäumbehälter und verteilen Sie ihn als Haube auf dem Cappuccino.
- Streuen Sie etwas Kakaopulver auf den Milchschaum.

Latte Macchiato

Der klassische Latte Macchiato besteht aus drei Schichten: einer untersten Schicht heißer Milch (2/3), einer obersten Schicht geschäumter Milch (1/3) und einem Espresso, der durch den Milchschaum hindurchgegossen wird. Da fetthaltige Milch eine höhere Dichte als Espresso hat, schwimmt der Kaffee auf der Milch.
Der Latte Macchiato wird in einem hohen Glas mit einem langen Löffel serviert.

HINWEIS

- ► Die Espressotasse und das Glas sollten gut vorgewärmt sein, da die Zubereitung in mehreren Schritten erfolgt.

Um einen Latte Macchiato zuzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- ◆ Füllen Sie die Milch in den Aufschäumbehälter und schäumen Sie die Milch zu einem Drittel auf. Der Rest der Milch wird nur erhitzt und bleibt flüssig.
- ◆ Gießen Sie die heiße Milch und den Milchschaum in das Glas.
- ◆ Stellen Sie das Glas auf der Warmhalteplatte ab, damit die Milch heiß bleibt.
- ◆ Nehmen Sie die Espressotasse und bereiten Sie den Espresso zu.
- ◆ Gießen Sie den heißen Espresso am Rand des Glases durch den Milchschaum. Der Espresso schwimmt auf der unteren Milchschicht.

Nach dem Gebrauch

- ◆ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- ◆ Spülen Sie den Behälter und die verwendeten Zubehörteile mit Wasser ab.
- ◆ Reinigen Sie das Gerät und die verwendeten Zubehörteile, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 18)*** beschrieben.

Reinigung und Pflege

Beachten Sie vor Beginn der Arbeiten die Sicherheitshinweise im Kapitel ***Sicherheitshinweise (S. 7)!***

Gerät reinigen

- ◆ Wischen Sie das Gehäuse, die Warmhalteplatte und die Abstellplatte mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie Spülmittel, um stärkere Verschmutzungen zu entfernen.
- ◆ Trocknen Sie alle Geräteteile nach der Reinigung gut ab.

Siebeinsatz entleeren/reinigen

Um den Siebeinsatz zu entleeren/reinigen, gehen Sie wie folgt vor:

- ◆ Entnehmen Sie den Siebträger (7) mit Siebeinsatz (6) aus dem Gerät, wie im Kapitel ***Siebträger entnehmen (S 14)*** beschrieben.
- ◆ Klappen Sie den Haltebügel (14) am Griff des Siebträgers nach oben (Bild B1).

- Halten Sie mit dem hochgeklappten Haltebügel den Siebeinsatz fest und schlagen Sie den Kaffeesatz über dem Abfallbehälter aus dem Siebeinsatz (6) heraus.
- Entnehmen Sie den Siebeinsatz (6) aus dem Siebträger (7) und spülen Sie den Siebeinsatz und den Siebträger unter fließendem Wasser aus.

Abtropfschale entleeren/reinigen

Um die Abtropfschale zu entleeren/reinigen, gehen Sie wie folgt vor:

- Entnehmen Sie die Abstellplatte (10).
- Heben Sie die Abtropfschale (9) vorne etwas an und ziehen Sie sie vorsichtig nach vorne aus dem Gerät heraus.
- Entleeren Sie die Abtropfschale und spülen Sie sie mit warmem Wasser aus.
- Reinigen Sie die Abstellplatte (10) mit einem feuchten Tuch.
- Setzen Sie die Abtropfschale und die Abstellplatte nach dem Abtrocknen wieder in das Gerät ein.

Dampfdüse reinigen

Um Verstopfungen zu vermeiden, muss die Dampfdüse nach jeder Verwendung gereinigt werden. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Ziehen Sie den Kunststoffaufsatz der Dampfdüse nach unten ab und spülen Sie den Aufsatz von Hand oder in der Spülmaschine.
- Richten Sie das Metallrohr (15) des Gerätes auf die Abtropfschale und drehen Sie den Wahlschalter (4) auf die Stellung , um Milch- und Getränkereste aus dem Metallrohr herauszuspülen.
- Wischen Sie das Metallrohr mit einem feuchten Lappen ab.

HINWEIS

► Sollte sich das Metallrohr zugesetzt haben, können Sie die Verstopfung mit einem Holzzahnstocher beseitigen.

Gerät entkalken

Um die Lebensdauer des Gerätes und die Qualität des Espressos nicht zu beeinträchtigen, muss das Gerät regelmäßig entkalkt werden. Der Abstand des Entkalkungsintervalls ist von der Wasserhärte abhängig (bei hartem Wasser alle 80 Brühvorgänge; bei weichem Wasser alle 150 Brühvorgänge).

Um das Gerät zu entkalken, gehen Sie wie folgt vor:

- Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung **— MAX —** mit Wasser und geben Sie Zitronensäure oder Essigessenz (ca. 5% Säure) bei.

HINWEIS

► Falls Sie ein handelsübliches Entkalkungsmittel benutzen, beachten Sie die Anwendungshinweise des Herstellers.

- Stellen Sie ein größeres Gefäß unter die Siebträgeraufnahme.
- Drehen Sie den Wahlschalter (4) auf die Stellung ☕ und lassen Sie ein Drittel der Entkalkerlösung in das Gefäß laufen.
- Drehen Sie den Wahlschalter (4) auf Mittelstellung **O** und lassen Sie den Entkalker ca. 30 Minuten einwirken.
- Drehen Sie den Wahlschalter (4) erneut auf die Stellung ☕ und lassen Sie den Rest der Entkalkerlösung durch das Gerät laufen.

HINWEIS

► Bei starker Verkalkung kann es notwendig sein, den Entkalkungsvorgang zu wiederholen.

- Spülen Sie den Wassertank gründlich aus und lassen Sie zum Spülen zwei Tankfüllungen klares Wasser durch das Gerät laufen.
- Spülen Sie alle abnehmbaren Teile mit warmem Wasser und Spülmittel ab, bevor Sie wieder Espresso zubereiten.

Lagerung

Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht benötigen, reinigen Sie es, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 18)*** beschrieben.

Bewahren Sie das Gerät und alle Zubehörteile an einem trocknen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem es vor direktem Sonnenlicht geschützt ist.

Störungsbehebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen:

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Die Betriebskontrollleuchte leuchtet nach dem Einschalten nicht.	Netzstecker nicht eingesteckt.	Netzstecker einstecken.
	Sicherungsautomat in der Elektroverteilung abgeschaltet.	Sicherungsautomat einschalten.
	Signallampe defekt.	Kundendienst benachrichtigen.
Der Sicherungsautomat in der Elektroverteilung springt heraus.	Zu viele Geräte im selben Stromkreis angeschlossen.	Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.
	Kein Fehler feststellbar.	Kundendienst benachrichtigen.
Trotz Pumpgeräusch kommt kein Wasser aus dem Gerät.	Kein Wasser im Tank.	Wasser einfüllen.
	Wassertank falsch im Gehäuse eingesetzt.	Wassertank richtig einsetzen.
	Ventil am Wassertank verstopft.	Ventil reinigen ggf. durch Kundendienst ersetzen lassen.
Wasser tritt an der Unterseite des Gerätes aus.	Abtropfschale voll	Abtropfschale entleeren.
	Ventil am Wassertank undicht.	Kundendienst benachrichtigen.
Der Espresso läuft sehr langsam in die Tasse.	Kaffeepulver zu stark gepresst.	Kaffeepulver nur leicht andrücken.
	Der Mahlgrad des Kaffeepulvers ist zu fein.	Kaffeepulver mit gröberem Mahlgrad verwenden.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Der Kaffee läuft an der Außenseite des Siebträgers entlang.	Siebträger nicht richtig eingesetzt.	Siebträger richtig einsetzen.
	Der Rand des Siebträgers ist mit Kaffeepulverresten verschmutzt.	Siebträger und Siebeinsatz reinigen.
	Die Dichtung der Siebträgeraufnahme ist verschmutzt.	Dichtung der Siebträgeraufnahme reinigen.
	Die Dichtung der Siebträgeraufnahme ist defekt.	Kundendienst benachrichtigen.

HINWEIS

► Wenn Sie mit den vorstehend genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Ersatzteile und weiteres Zubehör

Pos.*	Artikelnr.	Bezeichnung
4	900 521 001	Wahlschalter
10	900 521 006	Abstellplatte der Abtropfschale
9	900 521 011	Abtropfschale
11+12	900 521 016	Dosierlöffel mit Andrückhilfe
17	900 521 021	Wassertank (ohne Deckel)
15	900 521 026	Dampfdüse
7+8	900 521 031	Siebträger mit Griff
6a	900 521 041	Siebeinsatz für zwei Tassen
6b	900 521 036	Siebeinsatz für eine Tasse

*** Nummerierung gemäß Gerätebeschreibung**

Technische Daten

Modell	**Espressomaschine Espresso Perfect Crema Plus**
Typnummer	W1.001
Abmessungen	295 x 205 x 320 mm (H x B x T)
Nettogewicht Hauptset ca.	3,7 kg
Betriebsspannung	230 V~
Netzfrequenz	50 Hz
Leistung	1.350 W
Schutzklasse	I
Schutzart	IPX0

Content

Dear Customer,

Before using the appliance, please read the instructions contained in this user manual on startup, safety, intended use as well as cleaning and care.

Open the fold-out page at the beginning and end of the user manual in order to view the illustrations during reading.

Keep this user manual in a safe place and pass it on to any future owners together with the appliance.

General instructions

Copyright

Notes on environmental protection

The packaging materials used can be recycled. When no longer required, dispose of the packaging materials according to local environmental regulations.

This product may not be disposed of in the domestic refuse within the European Union. Dispose of the appliance via communal collection points.

Warranty / Guarantee

In addition to the statutory warranty obligation, BEEM also grants an extended manufacturer's guarantee for some products.

Provided this is granted, the corresponding details for each product can be found either on the product-specific packaging, advertising material or on the BEEM website.

Please visit our website to obtain more information on comprehensive guarantee conditions, available accessories and spare parts as well as user manuals in various languages

Symbols used

⚠ DANGER

This indicates an imminent hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.

- ▶ Follow these instructions to avoid danger.

⚠ WARNING

This indicates a possible hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.

- ▶ Follow these instructions to avoid danger.

CAUTION

This indicates a potentially hazardous situation, which could lead to minor injuries or material damage.

- ▶ Follow these instructions to avoid danger.

NOTE

- ▶ A note contains additional information to simplify the use of the appliance.

Intended use

This appliance is intended for predominantly non-commercial use in closed rooms for the preparation of coffee or espresso using coffee powder or coffee pads, as well as for foaming milk and heating drinks.

Any use other than previously stated is considered as improper use.

⚠ WARNING

If not used for its intended purpose and/or used in any other way, the appliance may be or become a source of danger.

- ▶ Use the appliance only for its intended purpose.
- ▶ Observe the procedures described in this user manual.

No claims of any kind will be accepted for damage resulting from use of the appliance for other than its intended purpose.

The risk must be borne solely by the user.

Limitation of liability

We assume no liability for damage or follow-up damage in the case of:

- failure to observe the instructions in the user manual,
- use for other than the intended purpose,
- improper or unsuitable handling,
- incorrectly performed repairs,
- unauthorised modifications,
- use of non-approved parts or spare parts,
- use of unsuitable supplementary or accessory parts.

Declaration of Conformity

BEEM hereby declares that this appliance complies with the fundamental requirements and other relevant provisions of 2006/95/EC and 2004/108/EC and und 2009/125/EC directives.

Safety instructions

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with restricted physical, sensory or mental capabilities or with insufficient experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received instructions on the use of the appliance from such a person.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Inspect the appliance for visible signs of damage before use. Do not use a damaged appliance.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Only allow repairs to the appliance to be carried out by an authorised specialist or by the works customer service; this particularly applies to replacing a damaged connecting cable. Unqualified repairs can lead to considerable danger for the user. This will also invalidate the warranty or guarantee.
- Repairs to the appliance during the guarantee period may only be carried out by service centres authorised by the manufacturer otherwise the warranty or guarantee will become invalid in the event of damage or subsequent damage.
- Defective parts may only be replaced with original spare parts. Only original spare parts guarantee that the safety requirements are met.
- Do not use this appliance together with an external timer or a separate remote control system.
- Never operate the appliance without water, otherwise the appliance will be damaged.

⚠ DANGER

Danger from electric current!

- ▶ Do not use the appliance if the mains cable or mains plug is damaged.
- ▶ Do not open the housing of the appliance. Danger from electric current if live connections are touched and/or the electrical and mechanical configuration is changed.
- ▶ Never immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids.
- ▶ Take care when filling the water tank that no water gets inside the appliance.
- ▶ Pull the plug out of the mains socket,
  - if you are not using the appliance,
  - if a malfunction occurs during operation,
  - before you clean the appliance.

Risk of suffocation!

- ▶ Never play with packaging material. Risk of suffocation.

CAUTION

Possible damage to the surfaces of the appliance

- ▶ Do not use sharp objects or abrasive cleaning agents to clean the surfaces.

⚠ WARNING

Parts of the appliance, in particular the strainer holder and steam nozzle become very hot during operation!

- ▶ Do not touch the metal part of the strainer holder or the steam nozzle of the appliance during operation. Only grip the plastic parts of the strainer holder or steam nozzle during use.
- ▶ Do not point the steam nozzle towards parts of your body or towards other persons.
- ▶ Before cleaning, allow the appliance to cool down.
- ▶ Keep all parts of your body away from escaping steam.
- ▶ Do not move the appliance during operation.
- ▶ Do not cover the drain pipe in the drip tray in order to allow the steam to dissipate when the pressure is relieved.

CAUTION

Touching the hotplate can cause burning. Always be aware that the hotplate is hot. A sudden unintentional contact could lead to further danger.

- ▶ Do not touch the hotplate during operation.

Requirements for the place of use

For safe and trouble-free operation of the appliance, the place of operation must satisfy the following requirements:

- Place the appliance on a firm, dry, flat, waterproof and heat-resistant surface.
- Do not install the appliance in a hot, wet or very humid environment.
- The mains socket must be easily accessible and allow fast disconnection in the event of an emergency.
- The surface finishes on furniture may contain substances that can be detrimental to the rubber feet of the appliance. If necessary, place a mat under the feet of the appliance.
- Select a location that does not allow children to reach the hot surfaces of the appliance.

Electrical connection

For safe and trouble-free operation of the appliance, the following instructions on the electrical connection must be be observed:

- Before connecting the appliance, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your mains power supply. The data must correspond in order to avoid damage to the appliance. If in doubt, ask your electrical appliance retailer.
- The mains socket must be protected by at least a 10 A automatic circuit breaker.
- Ensure that the mains cable is undamaged and is not laid over sharp edges.
- The mains cable must not be pulled tightly, bent or come into contact with hot surfaces.
- Route the mains cable to prevent risk of tripping.
- The electrical safety of the appliance is only assured when it is connected to a properly installed protective earth (PE) conductor system. Connection to a mains socket without PE conductor is forbidden. If in doubt, the electrical system must be checked by a qualified electrician. The manufacturer assumes no liability for injury or damage caused by a missing or interrupted protective earth conductor.

Startup

Unpacking

- Remove the appliance, all accessory parts and the user manual from the box.
- Remove all packaging materials and protective foils from the product and the accessories before using it for the first time.

NOTE

- Do not remove the rating plate or any warning signs on the appliance.
- If possible, keep the original packaging during the guarantee period in order to be able to pack the appliance properly in the event of a guarantee claim. Transport damage will invalidate the warranty or guarantee.

Checking the delivery contents

- Check for visible signs of damage or missing items.
- Report incomplete or damaged contents to your supplier immediately.

Appliance description

(See illustration on the left fold-out page)

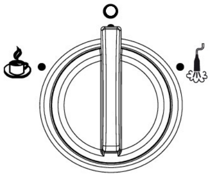
1 Hotplate
2 ON/OFF switch
3 Operating indicator (orange)
4 Selector switch
5 Strainer holder mounting
6a Strainer insert (2 cups)
6b Strainer insert (1 cup, not illustrated)
7 Strainer holder
8 Handle
9 Drip tray
10 Cup rest
11 Measuring spoon
12 Compacting aid
13 Espresso machine
14 Retaining bracket
15 Steam nozzle
16 Standby indicator (green)
17 Water tank
18 Lid
19 User manual (not illustrated)

Power indicators

The appliance is equipped with an operating indicator (3) and a standby indicator (16).

Indicator	Colour	Meaning
Operating indicator (3)	**orange**	Lights up when the appliance is switched on.
Standby indicator (16)	**green**	Lights up when the appliance is ready for use.

Selector switch



The selector switch can be turned to three positions. The functions of the switch are listed in the following table:

Symbol	Position	Meaning
	**Left**	Making coffee/espresso
O	**Middle**	OFF/ready for use
	**Right**	Steam generation

Switching the appliance on/off

- Turn the appliance ON or OFF at the ON/OFF switch (2). The operating indicator (3) lights up when the appliance is switched on.

NOTE

- ► The appliance starts to heat up as soon as it is switched on. When the standby indicator (15) lights up, the appliance is at operating temperature.

Prior to first use

- Clean the appliance and the accessories as described in the section ***Cleaning and care (page 38)***.
- Wipe the appliance and the accessories with a slightly damp cloth.
- Install the hot plate (1) and drip tray (9) with cup rest (10) in the appliance.
- Move the selector switch (4) to the middle position **O** and insert the mains plug into the plug socket.
- Rinse out the water tank with clean water and fill the water tank (16) up to the **— MAX —** mark as described in chapter ***Filling the water tank (page 33)***.
- Place a strainer insert (6) without coffee powder into the strainer holder (7) as described in the section ***Installing the strainer insert (page 33)***.
- Install the strainer holder (7) as described in the section ***Installing the strainer insert (page 34)***.
- Switch on the appliance as described in the section ***Switching the appliance ON/OFF (page 31)***.
- Put a suitably-sized large cup or bowl onto the cup rest (10) under the strainer holder (7).

◆ Move the selector switch (4) to the ☕ position and allow the water to run through the appliance.

NOTE

► During the first pumping process, unusual noises may be heard. These noises will stop once the appliance is filled with water.

◆ Move the selector switch (4) to the middle position **O** and pour out the water when the cup or bowl is full.

◆ Repeat the last steps until roughly half the contents of the water tank has run through the machine.

◆ Empty the drip tray as described in chapter ***Emptying the drip tray (page 39)***.

◆ Clean the strainer as described in the section ***Emptying/cleaning the strainer insert (page 38)*** and install the strainer holder back into the empty strainer insert.

Instructions for making coffee

Observe the following instructions to make an aromatic espresso or coffee at just the right temperature.

- After heating up the appliance, allow hot water to run through the strainer insert and holder.
- Preheat your cups on the hot plate.
- Rinse out cold cups with hot water to preheat them before use.
- Allow the empty, cleaned strainer insert with the strainer holder to warm up in the preheated appliance.
- If possible, use freshly ground coffee powder to assure optimum flavour.
- Experiment with the amount of coffee powder until you find the flavour you prefer. As a general rule, add approx. 7 grammes of coffee powder for one cup of coffee/espresso and approx. 14 grammes of coffee powder for one large cup of coffee or two cups of espresso.
- Try various different levels of grinding fineness for the coffee powder. The grinding fineness has an influence on the aroma and the cream of the espresso.
- Press in the coffee powder lightly. If the coffee powder is pressed too firmly, it may become bitter and the percolation time increases.
- Fill the water tank with fresh water.
- Empty and clean the strainer insert after every use.
- Clean and descale the appliance at regular intervals. A dirty and/or scaled appliance impairs the aroma.

Operation and use

Filling the water tank

To fill the water tank (17) of the appliance, proceed as follows:

- Open the lid of the tank (18).
- Lift out the water tank (17) using the black handle.
- Fill the tank with the desired amount of water.

NOTE

- ► Fill the water tank only up to the **— MAX —** mark.

- Install the tank (17) in the appliance again and close the lid (18).

CAUTION

- ► Do not tilt the water tank when installing. The valve on the underside of the water tank may be damaged.
- ► Make sure that both holders on the upper edge of the water tank are inserted into the recesses on the rear of the appliance.

Installing the strainer insert (image A1)

To install the strainer insert, proceed as follows:

- Turn the nib on the wall of the strainer insert (6) towards the handle and insert the strainer insert into the strainer holder (7).
- Turn the inserted strainer a quarter-turn to the left or right. The nib prevents the strainer insert from falling out.

Removing the strainer insert (image A1)

To remove the strainer insert, proceed as follows:

- Empty the strainer insert (6) as described in the section ***Emptying/ cleaning the strainer insert (page 38)***.
- Turn the strainer insert (6) so that the nib on the wall of the strainer insert is pointing towards the handle and lift the strainer insert (6) out of the holder (7).

Emptying the strainer insert (image B1)

To empty the strainer insert, proceed as follows:

- Fold the retaining bracket on the handle of the strainer holder to the front over the edge of the strainer insert.
- Knock the used coffee powder out of the strainer insert into the waste container.
- Fold back the retaining bracket on the handle of the strainer holder and clean the strainer insert as described in the section ***Cleaning and care page 38***.

NOTE

- ► Use a spoon if the coffee grounds do not fall out.

Removing the strainer holder (image C1)

To remove the strainer holder, proceed as follows:

- Turn the handle (8) of the strainer holder (7) to the left until the handle is under the ⬆ symbol of the strainer holder mounting.
- Pull the strainer holder down out of the strainer holder mounting.

Inserting the strainer holder (image C2)

To install the strainer holder, proceed as follows:

- Hold the strainer holder (7) using the handle (8) under the ⬆ symbol of the strainer holder mounting (5) and push the strainer holder into the mounting from below.
- Turn the handle (8) of the strainer holder (7) to the right until the handle is under the symbol 🔒.

NOTE

- ▶ While inserting, take care not to tilt the strainer holder.

Preparation

Making espresso/coffee with coffee powder

To make espresso/coffee with coffee powder, proceed as follows:

- Check the water level in the water tank (17) and add water, if necessary.
- Remove the strainer holder (7) and insert the desired strainer insert (6).

NOTE

- ▶ The deeper strainer insert (6a) can hold coffee powder for 2 cups of espresso or one large cup of coffee.
- ▶ Use the shallower strainer insert (6b) for preparing one cup of espresso/ coffee.

- Fill the strainer insert (6) with coffee powder to the top and wipe off any excess coffee powder with the handle of the measuring spoon.

NOTE

- ▶ Do not overfill the strainer insert. An overfilled strainer insert cannot be inserted into the appliance.

- Press the coffee powder lightly but firmly using the compacting aid (12).

NOTE

- ▶ Remove any surplus coffee powder from the edge of the strainer holder in order not to stain the seal of the strainer holder mounting (5).

- Insert the strainer holder (7) into the appliance as described in the section ***Inserting the Strainer holder (page 34)***.
- Place a cup on the cup rest (10) under the strainer holder (7).

NOTE

- If you wish to make two cups of espresso at the same time, place the cups alongside each other on the cup rest so that each cup is filled from one of the openings on the underside of the strainer holder.
- Do not leave the appliance unattended. Coffee dispensing does not stop automatically.

- Turn the selector switch (4) to the ☕ position and allow the freshly-made coffee to run into the cup.
- Turn the selector switch (4) to the middle position **O** when the desired amount of coffee has run into the cup.

Making espresso/coffee with coffee pads (D1, D2)

The appliance can also be used to make coffee using Senseo coffee pads and to make espresso using ESE pads. A wide variety of taste options is available and cleaning of the strainer insert is reduced significantly.

To make espresso/coffee with coffee pads, proceed as follows:

NOTE

- Use the shallow strainer insert when making espresso/coffee with coffee pads.
- Sales outlets for ESE-Pads can be found on the Internet.

- Remove the strainer holder (7) and insert the shallow trainer insert (6b) (image D1).
- Place the pad into the strainer insert as illustrated (image D2).

NOTE

- Take care when inserting the pads that the pad does not lie on the edge of the strainer holder.

- Insert the strainer holder (7) into the appliance as described in the section ***Inserting the strainer holder (page 34)***.
- The rest of the coffee-making process is the same as using coffee powder.

NOTE

- Since they are biologically degradable, used coffee pads can be used as compost.

Preparing frothed milk

To froth milk, you need:

- a container with handle (it must be large enough because milk expands during frothing),
- refrigerated milk should should contain more than 2% fat.

To prepare the appliance for frothing milk, proceed as follows:

- Empty the drip tray.

- Check the water level in the water tank (17) and top up if necessary. The water is required for the generation of steam.
- Switch on the appliance and allow it to heat up.
- Direct the steam nozzle (15) of the appliance towards the drip tray or an empty receptacle.
- Turn the selector switch (4) to the . Steam generation begins and existing condensed water is drained off.
- Turn the selector switch (4) to the middle position O as soon as steam escapes continuously from the steam nozzle (15).

To prepare frothed milk, proceed as follows:

- Fill the froth container up to approximately one-third with cold milk.
- Position the steam nozzle (15) of the appliance so that the steam nozzle can protrude into the foaming receptacle.
- Immerse the steam nozzle into the milk in the froth container and turn the selector switch (4) to the position to start frothing.

NOTE

- First of all, hold the steam nozzle just under the surface of the milk until the milk in the froth container is lukewarm.
  Subsequently immerse the nozzle down to the bottom of the froth container to swirl the milk.

- When the frothed milk has the desired consistency, turn the selector switch (4) to the middle position O and pull out the froth container from below.
- Tap the froth container once or twice on a firm surface to condense the frothed milk produced.
- Pour or skim the frothed milk into the drinking receptacle.
- Clean the steam nozzle and the metal tube immediately after use to prevent deposits and clogging of the steam nozzle. Instructions on cleaning can be found in the section ***Cleaning the nozzle (page 39)***.

NOTE

- When steam generation is switched off, the appliance discharges excess water into the drip tray.

Heating drinks with steam

The hot steam generated by the appliance can be used to heat milk, drinks and water for tea.

Proceed as follows to heat drinks:

- Perform the steps described in the section ***Preparing frothed milk (page 35)***.
- Position the steam nozzle (15) of the appliance so that the steam nozzle can protrude into the receptacle with the drink to be heated.
- Completely immerse the steam nozzle into the receptacle and turn the selector switch (4) to the position to allow steam to discharge from the nozzle. The hot steam heats up the liquid in the receptacle.

NOTE

- Move the receptacle in circles while steam is discharging to achieve quicker heating.

- When the drink has reached the desired temperature, turn the selector switch (4) to the middle position O and remove the receptacle from under the nozzle.
- Clean the steam nozzle and the metal tube immediately after use to prevent deposits and clogging of the steam nozzle. Instructions on cleaning can be found in the section ***Cleaning the nozzle (page 39)***.

NOTE

- When steam generation is switched off, the appliance discharges excess water into the drip tray.

Recipes for coffee specialities

Cappuccino

Cappuccino is normally made from one third espresso, one third hot milk and one third foamed milk.
It is served in a ceramic cup and often decorated with a little cocoa powder sprinkled on the foam.

NOTE

- The cup should be well preheated as preparation takes place in several steps.

To make cappuccino, proceed as follows:

- Take the cappuccino cup and make the espresso first.
- Place the cup onto the hot plate so that the espresso stays hot.
- Pour twice as much milk – compared with the amount of espresso – into the froth container and froth up half the milk. The other half of the milk remains liquid.
- Hold back the frothed milk in the froth container with a plastic spatula or a knife and pour the hot milk onto the espresso.
- Scoop the frothed milk out of the froth container and spread a froth topping over the cappuccino.
- Sprinkle a little cocoa powder onto the frothed milk.

Latte Macchiato

The classic latte macchiato consists of three layers: A bottom layer of hot milk (2/3), a top layer of frothed milk (1/3) and an espresso that is poured through the frothed milk. As fatty milk has a higher density than espresso, the coffee floats on the milk.
The latte macchiato is served in a tall glass with a long spoon.

> ***NOTE***
>
> ► The espresso cup and the glass should be well preheated as preparation takes place in several steps.

To make latte macchiato, proceed as follows:

- Pour the milk into the froth container and froth up roughly one third of the milk. The rest of the milk is only heated and remains liquid.
- Pour the hot milk and the frothed milk into the glass.
- Place the glass onto the hot plate so that the milk stays hot.
- Take the espresso cup and make the espresso.
- Pour the hot espresso down the side of the glass through the milk froth. The espresso floats on the lower milk layer.

After using

- Switch off the appliance and pull the plug out of the mains socket.
- Rinse the jug and the accessories used with water.
- Clean the appliance and the accessory parts as described in the section ***Cleaning and care (page 38)***.

Cleaning and care

*Before beginning any work, pay attention to the safety instructions in the section **Safety instructions (page 27)!***

Cleaning the appliance

- Wipe down the housing of the appliance, the hot plate and the cup rest with a damp cloth. Use washing-up liquid to remove any stubborn stains.
- Dry all parts of the appliance thoroughly after cleaning.

Emptying/cleaning the strainer insert

To empty/clean the strainer insert, proceed as follows:

- Take the strainer holder (7) with the strainer insert (6) out of the appliance as described in the section ***Removing the strainer holder (page 34)***.
- Fold up the retaining bracket (14) on the handle of the strainer holder (image B1).

- Hold the strainer insert firmly with the folded up retaining bracket and tap the used coffee out of the strainer insert (6) over the waste bin.
- Remove the strainer insert (6) from the strainer holder (7) and rinse out the strainer insert and strainer holder under running water.

Emptying/cleaning the drip tray

To empty/clean the drip tray, proceed as follows:

- Remove the cup rest (10).
- Raise the drip tray (9) slightly at the front and carefully pull it out of the appliance to the front.
- Empty the drip tray and rinse out with warm water.
- Clean the cup rest (10) using a damp cloth.
- Install the drip tray and cup rest in the appliance again after drying.

Cleaning the steam nozzle

In order to avoid clogging, the steam nozzle must be cleaned after each use. Proceed as follows:

- Pull out the plastic attachment of the steam nozzle downwards and rinse it by hand or in the dishwasher.
- Align the metal pipe (15) of the appliance with the drip tray and turn the selector switch (4) to the position in order to rinse milk and other residue out of the metal pipe.
- Wipe down the metal tube with a damp cloth.

NOTE

- ▶ If the metal tube has become clogged, you can clear the clogging with a wooden toothpick.

Descale the appliance.

In order not to shorten the service life of the appliance and impair the quality of the coffee, the appliance must be descaled at regular intervals. The intervals between descaling depend on the water hardness (in the case of hard water after 80 coffees; and soft water after 150 coffees).

To descale the appliance, proceed as follows:

- Fill the water tank to the **— MAX —** mark with water and add citric acid or vinegar essence (approx. 5% acid).

NOTE

- ▶ If you use a commercially available descaling agent, observe the manufacturer's instructions for use.

- Place a fairly large receptacle under the holder holder.
- Turn the selector switch (4) to the ☕ position and allow a third of the descaling solution to run into the receptacle.
- Turn the selector switch (4) to the middle position **O** and allow the descaling solution to work for approx. 30 minutes.
- Turn the selector switch (4) to the ☕ position and allow the rest of the descaling solution to run through the appliance.

NOTE

► If the appliance is severely scaled, it may be necessary to repeat the descaling process.

- Rinse out the water tank thoroughly and flush out the appliance by allowing two tank fillings of clean water to run through the appliance.
- Wash all removable parts with warm water and detergent before preparing espresso again.

Storage

If you do not intend to use the appliance for a longer period of time, clean it as described in the section ***Cleaning and care (page 38)***.

Store the appliance and all accessory parts at a dry, clean and frost-free location, which is protected against direct sunlight.

Troubleshooting

The following table will help you locate and eliminate minor faults:

Fault	Possible cause	Remedy
The power indicator does not light up after switching on.	Not plugged in.	Insert the mains plug.
	Automatic circuit breaker in electrical distribution board tripped.	Switch on the automatic circuit breaker again.
	The signal lamp is defective.	Contact customer service.
The automatic circuit breaker in the electrical distribution board trips.	Too many appliances connected to the same power circuit.	Reduce the number of appliances on the power circuit.
	No fault detected.	Contact customer service.
Despite pumping noises, no water comes out of the appliance	No water in the tank.	Fill with water
	Water tank incorrectly installed in the housing	Install the water tank properly.
	Valve on the water tank is clogged	Clean the valve or allow to be replaced by customer service
Water runs out on the underside of the appliance	Drip tray full	Empty the drip tray
	Valve on water tank leaking	Contact customer service.
The espresso runs into the cup very slowly	Coffee powder pressed in too firmly.	Press in the coffee powder less firmly.
	The coffee powder is ground too finely.	Grind the coffee powder less finely.

Fault	Possible cause	Remedy
The coffee runs out on the outside of the strainer holder	Strainer holder not correctly inserted	Insert the strainer holder correctly
	The edge of the strainer holder is stained by coffee residue.	Clean strainer holder and strainer insert
	Seal of the strainer holder holder is soiled	Clean seal of strainer holder holder
	Seal of the strainer holder holder is defective	Contact customer service.

NOTE

► If you cannot resolve the problem with the steps described above, please contact customer service.

Spare parts and other accessories

Item*	Article No.	Designation
4	900 521 001	Selector switch
10	900 521 006	Cup rest of drip tray
9	900 521 011	Drip tray
11+12	900 521 016	Measuring spoon with compacting aid
17	900 521 021	Water tank (without lid)
15	900 521 026	Steam nozzle
7+8	900 521 031	Strainer holder with handle
6a	900 521 041	Strainer insert for two cups
6b	900 521 036	Strainer insert for one cup

*** numbering according to the description of the appliance**

Technical Specifications

Model	**Espresso Perfect Crema Plus Espresso machine**
Type number	W1.001
Dimensions	295 x 205 x 320 mm (H x W x D)
Main set approx. net weight	3.7 kg
Operating voltage	230 V~
Mains frequency	50 Hz
Power	1,350 W
Protection class	I
Type of protection	IPX0

Sommaire

Cher client,

Avant d’utiliser l'appareil, veuillez lire les instructions relatives à la mise en service, la sécurité, l’utilisation conforme ainsi qu’au nettoyage et à l’entretien contenues dans la présente notice d’utilisation.

Ouvrez les pages dépliantes qui se trouvent au début et à la fin de la notice d’utilisation pour pouvoir voir les illustrations pendant la lecture de celle-ci.

Conservez la présente notice d’utilisation pour une utilisation ultérieure et remettez-la avec l’appareil au propriétaire suivant.

Remarques générales

Droit d’auteur

Remarques relatives à la protection de l’environnement

Les matériaux d’emballage utilisés sont recyclables. Éliminez les matériaux d’emballage devenus inutiles conformément aux directives locales en vigueur.

À l’intérieur de la Communauté européenne, il est interdit de mettre ce produit aux ordures ménagères. Éliminer l’appareil via les points de collecte communaux.

Garantie

Outre l'obligation de garantie légale, BEEM accorde une garantie fabricant étendue sur certains produits.

Si elle est octroyée, vous trouverez les informations correspondantes sur l'emballage du produit en question, sur sa documentation promotionnelle ou sur le site Internet de BEEM.

Sur notre site Internet www.beem.de, vous trouverez les conditions de garantie détaillées, les accessoires et les pièces de rechange disponibles ainsi que les notices d’utilisation en différentes langues.

Symboles utilisés

⚠ DANGER

Est utilisé pour un danger imminent et menaçant pouvant occasionner des blessures graves voire mortelles.

▶ Pour prévenir ce risque, suivez les instructions indiquées ici.

⚠ AVERTISSEMENT

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures graves ou mortelles.

▶ Pour prévenir ce risque, suivez les instructions indiquées ici.

ATTENTION

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures légères ou des dommages matériels.

▶ Pour prévenir ce risque, suivez les instructions indiquées ici.

REMARQUE

▶ Une remarque désigne les informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

Utilisation conforme

Cet appareil est principalement prévu pour une utilisation à caractère non commercial dans des locaux fermés pour la préparation de café ou d'espressos avec du café moulu ou des dosettes de café ainsi que pour préparer de la mousse de lait et réchauffer des boissons.

Toute autre utilisation ou toute utilisation sortant de ce cadre est considérée comme non-conforme.

⚠ AVERTISSEMENT

En cas d'utilisation non-conforme et/ou différente, l'appareil peut présenter des dangers.

▶ L'appareil doit être utilisé uniquement de manière conforme.

▶ Respectez les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation.

Toutes réclamations pour cause de dommages survenus suite à une utilisation non-conforme sont exclues.

L'utilisateur en assume seul les risques.

Limite de responsabilité

Nous n'assumons aucune responsabilité pour les dégâts ou dommages consécutifs en cas de :

- non-respect de la notice d'utilisation ;
- utilisation non-conforme ;
- manipulation non-conforme ou incorrecte ;
- réparations effectuées de manière inappropriée ;
- modifications non-autorisées ;
- utilisation de pièces et pièces de rechange autres que celles du fabricant ;
- utilisation d'accessoires ou de pièces complémentaires inappropriées.

Déclaration de conformité

Par la présente, la société BEEM déclare que cet appareil est conforme aux exigences fondamentales et aux autres dispositions applicables des directives 2006/95/CE et 2004/108/CE et 2009/125/CE.

Consignes de sécurité

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes, trop peu d'expérience et/ou de connaissances, à moins d'être sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou de recevoir des instructions de cette dernière sur le mode d'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Avant d'utiliser l’appareil, veuillez le contrôler pour vérifier qu'il ne présente aucun dommage apparent. Ne mettez pas en service un appareil endommagé.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
- Ne faites réparer l’appareil que par un vendeur spécialisé agréé ou par le service Après-vente de l’usine. Ceci vaut tout particulièrement pour le remplacement d’un câble de branchement endommagé. Des réparations inappropriées peuvent entraîner des risques considérables pour l'utilisateur. Par ailleurs, le droit à la garantie perd toute validité.
- Pendant la période de garantie, toute réparation de l'appareil doit uniquement être effectuée par un service Après-vente autorisé par le fabricant, faute de quoi les droits à la garantie perdent leur validité en cas de dommages et de dysfonctionnements qui en résultent.
- Les composants défectueux doivent uniquement être remplacés par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces garantissent que les exigences en matière de sécurité sont remplies.
- N'utilisez pas cet appareil avec une minuterie externe ou un système d'actionnement à distance séparé.
- N'utilisez jamais l'appareil sans eau, vous risquez sinon de l'endommager.

⚠ DANGER

Risque lié au courant électrique !

- ▶ N'utilisez pas l'appareil lorsque le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. Si vous touchez des pièces sous tension et si vous modifiez le montage électrique et mécanique, il y a risque d'électrocution.
- ▶ Ne plongez jamais l'appareil ou la fiche secteur dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- ▶ Lors du ravitaillement en eau du réservoir, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil.
- ▶ Débranchez la fiche secteur de la prise
  - lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ;
  - lorsqu'une panne survient en cours de fonctionnement ;
  - avant de nettoyer l'appareil.

Risque d'étouffement !

- ▶ Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a risque d'étouffement.

ATTENTION

Dégâts possibles sur les surfaces de l'appareil

- ▶ Pour nettoyer les surfaces, n'utilisez pas d'objets tranchants ou de détergents à récurer.

⚠ AVERTISSEMENT

Les pièces de l'appareil, notamment le porte-filtre et la buse à vapeur, peuvent devenir très chaudes pendant son fonctionnement.

- ▶ Pendant le fonctionnement, ne touchez pas la partie métallique du porte-filtre ni la buse à vapeur de l'appareil.
- ▶ Ne dirigez pas la buse à vapeur vers des parties du corps ni vers d'autres personnes.
- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant chaque nettoyage.
- ▶ N'exposez aucune partie du corps à la sortie de vapeur.
- ▶ Pendant le fonctionnement, ne transportez pas l'appareil.
- ▶ Ne couvrez pas le tuyau de sortie du bac égouttoir pour permettre à la valeur de s'échapper lors de la purge de vapeur.

ATTENTION

Le contact avec la plaque de maintien au chaud n'entraîne pas de brûlures. Gardez à l'esprit que la plaque de maintien au chaud est chaude. Un moment de frayeur peut éventuellement entraîner d'autres dangers.

- ▶ Ne touchez pas la plaque de maintien au chaud quand la machine est en marche.

Conditions requises sur le lieu de montage

Afin que l'appareil fonctionne de manière sûre et sans défaut, le lieu de montage doit remplir les conditions préalables suivantes :

- Placez l'appareil sur une surface de travail solide, sèche, plane et résistant à l'eau et à la chaleur.
- Ne placez pas l'appareil dans un environnement très chaud, humide ou mouillé.
- La prise doit être facile d'accès afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil.
- Les surfaces des meubles peuvent présenter des composants susceptibles d'attaquer les pieds en caoutchouc de l'appareil et de les ramollir. Le cas échéant, posez un support sous les pieds de réglage de l'appareil.
- Choisissez le lieu de montage de manière à ce que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces très chaudes de l'appareil.

Branchement électrique

Afin que l'appareil fonctionne de manière sûre et sans défaut, il convient de respecter les consignes suivantes lors du branchement électrique :

- Avant de brancher l'appareil, comparez les données de branchement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique avec celles de votre réseau électrique. Pour qu'aucun dommage ne se produise sur l'appareil, ces données doivent être identiques. En cas de doute, consultez votre revendeur d'appareils électroménagers.
- La prise de courant doit être protégée au moins par un coupe-circuit automatique de 10 A.
- Assurez-vous que le câble de branchement n'est pas endommagé, ni posé sur des arêtes vives.
- Il est interdit de tendre le câble de branchement, de le plier ou de le mettre en contact avec des surfaces très chaudes.
- Posez le câble de branchement de manière à ce que personne ne risque de trébucher dessus.
- La sécurité électrique de l'appareil est uniquement garantie lorsque celui-ci est branché à un conducteur de protection installé de manière réglementaire. Le fonctionnement sur une prise de courant sans conducteur de protection est interdit. En cas de doute, faites contrôler l'installation domestique par un électricien. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'absence ou le non-branchement d'un conducteur de protection.

Mise en service

Déballage

- Retirez l’appareil, tous les accessoires et la notice d’utilisation du carton.
- Avant la première utilisation, retirez de l’appareil et des accessoires tous les matériaux d’emballage et films de protection.

REMARQUE

- Ne retirez ni la plaque signalétique, ni les éventuels avertissements.
- Si possible, conservez l'emballage original pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir l'emballer de manière conforme en cas de garantie. Les dommages dus au transport entraînent l'invalidation du droit à la garantie.

Contrôle du volume de la livraison

- Contrôlez le contenu pour en vérifier l’intégralité et l’absence de dommages visibles.
- Signalez dans les plus brefs délais une livraison incomplète ou endommagée à votre fournisseur.

Description de l’appareil

(voir les illustrations sur la page dépliante gauche)

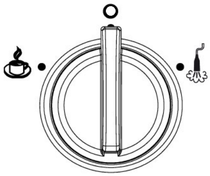
1 Plaque de maintien au chaud
2 Interrupteur Marche/Arrêt
3 Voyant de contrôle de fonctionnement (orange)
4 Sélecteur
5 Logement de porte-filtre
6a Filtre (2 tasses)
6b Filtre (1 tasse, non représenté)
7 Porte-filtre
8 Poignée
9 Bac égouttoir
10 Plaque-support
11 Cuillère doseuse
12 Tasseur
13 Machine à espresso
14 Étrier de retenue
15 Buse vapeur
16 Voyant machine prête (vert)
17 Réservoir à eau
18 Couvercle
19 Notice d'utilisation (non représentée)

Affichages de fonctionnement

L'appareil est équipé d'un voyant de contrôle de fonctionnement (3) et d'un voyant de machine prête (16).

Affichage	Couleur	Signification
Voyant de contrôle de fonctionnement (3)	**orange**	S'allume lorsque l'appareil est allumé.
Voyant machine prête (16)	**vert**	S'allume lorsque l'appareil est prêt.

Sélecteur



Le sélecteur peut être réglé sur trois positions. Les fonctions des positions du sélecteur sont indiquées dans le tableau suivant :

Symbole	Position	Signification
	**Gauche**	Préparation café/espresso
O	**Milieu**	ETEINT/prêt
	**Droite**	Prélèvement de vapeur

Allumage/extinction de l'appareil

- Allumez ou éteignez l'appareil en appuyant sur la touche Marche/Arrêt (2). Le voyant de contrôle de fonctionnement (3) s'allume lorsque l'appareil est allumé.

REMARQUE

- ► Après mise en marche, l'appareil démarre l'opération de chauffage. Lorsque le voyant de machine prête (15) s'allume, l'opération de chauffage est terminée.

Avant la première utilisation

- Nettoyez l'appareil et les accessoires de la manière décrite au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 58)***.
- Essuyez l'appareil et les accessoires avec un chiffon légèrement humide.
- Mettez la plaque de maintien au chaud (1) et le bac égouttoir (9) avec la plaque-support (10) en place dans l'appareil.
- Mettez le sélecteur (4) en position centrale **O** et branchez la fiche réseau dans la prise murale.
- Rincez le réservoir à eau (16) à l'eau claire et remplissez-le jusqu'au repère **— MAX —**, comme décrit au chapitre ***Remplissage du réservoir à eau (p. 53)***.
- Insérez un filtre (6), sans café moulu, dans le porte-filtre (7), comme décrit au chapitre ***Mise en place du filtre (p. 53)***.
- Montez le porte-filtre (7) comme décrit au chapitre ***Mise en place du porte-filtre (p. 54)***.
- Allumez l'appareil comme décrit au chapitre ***Allumage/extinction de l'appareil (p. 51)***.
- Mettez une tasse ou un bol suffisamment grand sur la plaque-support (10), sous le porte-filtre (7).

◆ Positionnez le sélecteur (4) sur ☕ et laissez circuler l'eau à travers la machine.

REMARQUE

► Pendant la première opération de pompage, des bruits inhabituels peuvent se produire. Une fois l'appareil rempli d'eau, ces bruits s'estompent.

◆ Mettez le sélecteur (4) en position centrale **O** et jetez l'eau recueillie lorsque la tasse ou le bol est plein.

◆ Répétez les dernières étapes jusqu'à ce qu'environ la moitié du contenu du réservoir à eau ait circulé à travers la machine.

◆ Videz le bac égouttoir comme décrit au chapitre ***Vider le bac égouttoir (p. 59)***.

◆ Nettoyez le filtre comme décrit au chapitre ***Vider/nettoyer le filtre (p. 58)*** puis remettez le porte-filtre en place avec le filtre vide.

Indications relatives à la préparation

Afin d'obtenir un espresso ou un café aromatique et à bonne température, veuillez observer les indications suivantes :

- Après avoir fait chauffer l'appareil, faites passer de l'eau à travers le filtre et le porte-filtre.
- Préchauffez vos tasses sur la plaque de maintien au chaud.
- Avant de les utiliser, rincez les tasses froides à l'eau chaude pour les préchauffer.
- Pour préchauffer le filtre, laissez dans l'appareil préchauffé le filtre vide et propre placé dans le porte-filtre.
- Si possible, utilisez du café fraîchement moulu pour qu'il développe toutes ses saveurs.
- Expérimentez avec la quantité de café moulu afin de trouver la saveur qui convient à vos goûts personnels. Comme valeur indicative, comptez environ 7 grammes de café moulu pour une tasse de café/espresso et env. 14 grammes de café moulu pour une grande tasse de café ou pour deux espressos.
- Essayez différents degrés de mouture de café. Le degré de mouture du café exerce une influence sur l'arôme et la crème de l'espresso.
- Tassez juste légèrement le café moulu. Si le café moulu est trop tassé, des substances amères peuvent se dégager et la durée nécessaire à la préparation augmente.
- Remplissez le réservoir à eau d'eau fraîche.
- Videz et nettoyez le filtre après chaque utilisation.
- Nettoyez et détartrez régulièrement l'appareil. Un appareil sale et/ou entartré altère l'arôme.

Utilisation et fonctionnement

Remplissage du réservoir à eau

Pour remplir le réservoir à eau (17) de l'appareil, procédez comme suit :

- Basculez le couvercle (18).
- Retirez le réservoir à eau (17) par le haut en saisissant la poignée noire.
- Remplissez la quantité d'eau souhaitée.

REMARQUE

- ▶ Remplissez le réservoir d'eau uniquement jusqu'au repère **— MAX —**.

- Remettez le réservoir (17) en place dans l'appareil et fermez le couvercle (18).

ATTENTION

- ▶ Ne gauchissez pas le réservoir à eau en le mettant en place. La soupape sur le côté inférieur du réservoir peut être endommagée.
- ▶ Veillez à ce que les deux fixations sur le bord supérieur du réservoir à eau soient insérées dans les échancrures au dos de l'appareil.

Mise en place du filtre (photo A1)

Pour la mise en place du filtre, procédez comme suit :

- Tournez le taquet se trouvant sur la paroi du filtre (6) dans la direction de la poignée et insérez le filtre dans le porte-filtre (7).
- Faîtes tourner le filtre inséré d'un quart de tour vers la gauche ou vers la droite. Le taquet empêche le filtre de tomber.

Retrait du filtre (photo A1)

Pour retirer le filtre, procédez comme suit :

- Videz le filtre (6) de la manière décrite au chapitre ***Vider/nettoyer le filtre (p. 58)***.
- Tournez le filtre (6) de manière à ce que le taquet se trouvant sur la paroi du filtre pointe en direction de la poignée et soulevez le filtre (6) pour le sortir du porte-filtre (7).

Vider le filtre (photo B1)

Pour vider le filtre, procédez comme suit :

- Rabattez vers l'avant l'étrier de retenue sur la poignée du porte-filtre, sur l'arête du filtre.
- Tapotez au-dessus de la poubelle pour faire sortir le marc de café du filtre.
- À nouveau, rabattez vers l'arrière l'étrier de retenue du porte-filtre et nettoyez le filtre comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 58)***.

REMARQUE

- ▶ Aidez-vous d'une cuillère si le marc de café ne se décolle pas.

Retrait du porte-filtre (photo C1)

Pour retirer le porte-filtre, procédez comme suit :

- Faites tourner la poignée (8) du porte-filtre (7) vers la gauche, jusqu'à ce que la poignée se trouve en dessous du symbole ↑ du logement du porte-filtre.
- Sortez le porte-filtre du logement de porte-filtre par le bas.

Mise en place du porte-filtre (photo C2)

Pour la mise en place du porte-filtre, procédez comme suit :

- Placez le porte-filtre (7) avec la poignée (8) sous le symbole ↑ du logement de porte-filtre (5) et poussez le porte-filtre dans le logement de porte-filtre par le bas.
- Faites tourner la poignée (8) du porte-filtre (7) vers la droite jusqu'à ce que la poignée se trouve en dessous du symbole 🔒.

REMARQUE

- ▶ Veillez à ne pas tordre le porte-filtre lors de sa mise en place.

Préparation

Préparation d'un espresso/café avec du café moulu

Pour préparer un espresso/café avec du café moulu, procédez comme suit :

- Contrôlez le niveau d'eau dans le réservoir (17) et rajoutez de l'eau si nécessaire.
- Retirez le porte-filtre (7) et insérez le filtre souhaité (6).

REMARQUE

- ▶ Le filtre le plus profond (6a) a une capacité suffisante en café moulu pour 2 tasses d'espresso ou une grande tasse de café.
- ▶ Choisissez le filtre le plus plat (6b) pour la préparation d'une tasse d'espresso/de café.

- Remplissez le filtre (6) jusqu'au bord de café moulu et raclez le café moulu excédentaire avec le manche de la cuillère de dosage.

REMARQUE

- ▶ Ne remplissez pas le filtre de manière excessive. Il est impossible d'insérer un filtre trop plein dans l'appareil.

- Tassez légèrement le café moulu à l'aide du tasseur (12).

REMARQUE

- ▶ Retirez le café moulu excédentaire des bords du porte-filtre, afin de ne pas salir le joint du porte-filtre (5).

- Insérez le porte-filtre (7) dans l'appareil comme décrit au chapitre ***Mise en place du porte-filtre (p. 54).***
- Mettez une tasse sur la plaque-support (10) au-dessous du porte-filtre (7).

REMARQUE

- Si vous désirez préparer deux tasses d'espresso en même temps, posez les tasses l'une à côté de l'autre sur la plaque-support de manière à ce que les orifices inférieurs du porte-filtre remplissent chacun une tasse.
- Surveillez en permanence l'appareil. La préparation du café ne s'arrête pas automatiquement.

- Positionnez le sélecteur (4) sur et laissez s'écouler le café fraîchement préparé dans la tasse.
- Tournez le sélecteur (4) en position centrale **O** lorsque la quantité souhaitée de café se trouve dans la tasse.

Préparation d'un espresso/café avec des dosettes de café (D1, D2)

L'appareil permet aussi d'utiliser des dosettes à café de type Senseo pour préparer de café et des dosettes de type ESE pour préparer des espressos. La sélection de saveurs différentes est très variée et le nettoyage du filtre est considérablement simplifié.

Pour préparer un espresso/café avec des dosettes de café, procédez comme suit :

REMARQUE

- Lors de la préparation d'espresso/de café avec des dosettes de café, utilisez le filtre plat.
- Vous trouverez sur Internet des boutiques qui vendent des dosettes ESE.

- Retirez le porte-filtre (7) et insérez le filtre plat (6b ; photo D1).
- Placez la dosette dans le porte-filtre comme indiqué sur la photo (D2).

REMARQUE

- Lors de la mise en place de la dosette, prenez garde qu'elle ne déborde pas sur le bord du porte-filtre.

- Insérez le porte-filtre (7) dans l'appareil comme décrit au chapitre ***Mise en place du porte-filtre (p. 54)***.
- Le reste de la préparation suit les mêmes étapes que pour le café moulu.

REMARQUE

- Les dosettes à café usagées peuvent être mises au compost car elles sont biodégradables.

Préparer la mousse de lait

Pour préparer de la mousse de lait, il vous faut :

- un récipient à poignée pour faire mousser (le récipient doit être suffisamment grand puisque le lait augmente de volume en moussant) ;
- du lait froid à la température du réfrigérateur avec au moins 2 % de matière grasse.

Pour préparer l'appareil à fabriquer la mousse de lait, procédez comme suit :

- Retirez le bac égouttoir.

- Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir à eau (17) et rajoutez de l'eau si nécessaire. L'eau est nécessaire pour produire la vapeur.
- Mettez l'appareil en marche et laissez-le chauffer.
- Dirigez la buse à vapeur (15) de l'appareil vers le bac égouttoir ou un récipient vide.
- Positionnez le sélecteur (4) sur . La production de vapeur démarre et l'eau condensée présente est évacuée.
- Tournez le sélecteur (4) en position centrale O dès que la vapeur sort en permanence de la buse à vapeur (15).

Pour préparer de la mousse de lait, procédez alors comme suit :

- Remplissez le récipient à préparer la mousse d'environ un tiers de lait froid.
- Positionnez la buse à vapeur (15) de l'appareil de manière à ce que la buse puisse pénétrer dans le récipient à préparer la mousse.
- Plongez la buse à vapeur dans le lait du récipient à préparer la mousse et positionnez le sélecteur (4) sur pour démarrer la formation de mousse.

REMARQUE

- ► Au début de l'opération de formation de mousse, maintenez la buse à vapeur juste sous la surface du lait, jusqu'à ce que le lait se trouvant dans le récipient à préparer la mousse soit tiède.
  Plongez ensuite la buse jusqu'au fond du récipient à préparer la mousse pour faire tourbillonner le lait.

- Lorsque la mousse de lait est arrivée à la consistance souhaitée, tournez le sélecteur (4) en position centrale O et dégagez le récipient à préparer la mousse en effectuant un mouvement vers le bas.
- Tapez le récipient à préparer la mousse une à deux fois sur une base dure afin de condenser la mousse de lait produite.
- Versez la mousse de lait dans le récipient ou prenez-la avec une cuillère.
- Nettoyez la buse à vapeur et le tuyau métallique immédiatement après utilisation afin d'éviter tout dépôt et colmatage de la buse à vapeur. Voir le chapitre ***Nettoyage de la buse à vapeur (p. 59)*** pour les consignes de nettoyage.

REMARQUE

- ► Après avoir éteint la production de vapeur, l'appareil évacue l'eau excédentaire dans le bac égouttoir.

Pour réchauffer les boissons à la vapeur

La vapeur très chaude produite par l'appareil vous permet de réchauffer du lait, des boissons et de l'eau pour le thé.

Pour réchauffer des boissons, veuillez procéder comme suit :

- Effectuez les opérations décrites au chapitre ***Préparation de la mousse de lait (p. 55)***.
- Positionnez la buse à vapeur (15) de l'appareil de manière à ce qu'elle puisse pénétrer dans le récipient avec le liquide à réchauffer.
- Plongez la buse à vapeur entièrement dans le récipient et positionnez le sélecteur (4) sur pour faire sortir la vapeur par la buse. La vapeur très chaude réchauffe le liquide dans le récipient.

REMARQUE

- ► Remuez le récipient de manière circulaire pendant que la vapeur sort afin d'obtenir un réchauffement plus rapide.

- Lorsque la boisson est arrivée à la température souhaitée, tournez le sélecteur (4) en position centrale **O** et dégagez le récipient par un mouvement vers le bas.
- Nettoyez la buse à vapeur et le tuyau métallique immédiatement après utilisation afin d'éviter tout dépôt et colmatage de la buse à vapeur. Voir le chapitre ***Nettoyage de la buse à vapeur (p. 59)*** pour les consignes de nettoyage.

REMARQUE

- ► Après avoir éteint la production de vapeur, l'appareil évacue l'eau excédentaire dans le bac égouttoir.

Recettes de spécialités au café

Cappuccino

En général, un cappuccino est préparé avec un tiers d'espresso, un tiers de lait chaud et un tiers de mousse de lait.
Il est servi dans une tasse en céramique et souvent décoré par un peu de cacao en poudre sur la mousse.

REMARQUE

- ► La tasse doit être bien préchauffée, puisque la préparation s'effectue en plusieurs étapes.

Pour préparer un cappuccino, procédez comme suit :

- Prenez la tasse à cappuccino et commencez par préparer l'espresso.
- Posez la tasse sur la plaque de maintien au chaud afin que l'espresso reste chaud.
- Versez la double quantité de lait comparée à celle d'espresso dans le récipient à préparer la mousse, et faites mousser la moitié du lait. L'autre moitié du lait reste liquide.
- Avec une spatule en plastique ou une lame de couteau, reversez la mousse de lait dans le récipient à préparer la mousse et versez le lait chaud sur l'espresso.
- Avec une cuillère, prélevez la mousse de lait hors du récipient à préparer la mousse et répartissez-la en forme de dôme sur le cappuccino.
- Saupoudrez un peu de poudre de cacao sur la mousse de lait.

Latte macchiato

Le latte macchiato classique se compose de trois couches : une couche inférieure de lait chaud (2/3), une couche supérieure de lait moussé (1/3) et un espresso qui est versé à travers la mousse de lait. Puisque le lait à forte teneur en matière grasse a une densité plus élevée que l'espresso, le café flotte sur le lait.
Le latte macchiato est servi dans un verre haut avec une longue cuillère.

REMARQUE

- ► La tasse à espresso et le verre doivent être bien préchauffés, puisque la préparation s'effectue en plusieurs étapes.

Pour préparer un latte macchiato, procédez comme suit :

- ◆ Remplissez le récipient à préparer la mousse et faites mousser environ un tiers du lait. Le reste du lait est seulement réchauffé, il reste liquide.
- ◆ Versez le lait chaud et la mousse de lait dans le verre.
- ◆ Posez le verre sur la plaque de maintien au chaud afin que le lait reste chaud.
- ◆ Prenez la tasse à espresso et préparez l'espresso.
- ◆ Versez l'espresso très chaud au bord du verre à travers la mousse de lait. L'espresso flotte sur la couche inférieure de lait.

Après l’utilisation

- ◆ Arrêtez l’appareil et débranchez la fiche de la prise.
- ◆ Rincez le réservoir et les accessoires utilisés à l'eau.
- ◆ Nettoyez l’appareil et les accessoires utilisés de la manière décrite au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 58)***.

Nettoyage et entretien

*Avant de commencer les travaux, observez les consignes de sécurité du chapitre **Consignes de sécurité (p. 47).***

Nettoyage de l'appareil

- ◆ Nettoyez le boîtier, la plaque de maintien au chaud et la plaque-support avec un chiffon légèrement humide. Utilisez du produit à vaisselle pour éliminer les salissures plus tenaces.
- ◆ Séchez soigneusement toutes les parties de l'appareil après les avoir nettoyées.

Vider/nettoyer le filtre

Pour vider/nettoyer le filtre, procédez comme suit :

- ◆ Retirez le porte-filtre (7) avec le filtre (6) de l'appareil comme décrit au chapitre ***Retrait du porte-filtre (p. 54)***.
- ◆ Rabattez vers le haut l'étrier de retenue (14) sur la poignée du porte-filtre (photo B1).

- Avec l'étrier de retenue rabattu, maintenez le filtre et tapez avec le porte-filtre au-dessus de la poubelle pour faire sortir le marc de café du filtre (6).
- Retirez le filtre (6) du porte-filtre (7) et rincez le filtre et le porte-filtre sous l'eau du robinet.

Vider/nettoyer le bac égouttoir

Pour vider/nettoyer le bac égouttoir, procédez comme suit :

- Retirez la plaque-support (10).
- Levez légèrement le bac égouttoir (9) à l'avant et retirez-le avec précaution de l'appareil.
- Videz le bac égouttoir et rincez-le à l'eau chaude.
- Nettoyez la plaque-support (10) avec un chiffon humide.
- Après les avoir essuyés, remettez le bac égouttoir et la plaque-support en place dans l'appareil.

Nettoyage de la buse à vapeur

Afin d'éviter tout colmatage, la buse à vapeur doit être nettoyée après chaque utilisation. Pour ce faire, procédez comme suit :

- Retirez par le bas le cache en plastique de la buse à vapeur et nettoyez le cache à la main ou au lave-vaisselle.
- Dirigez le tuyau métallique (15) de l'appareil vers le bac égouttoir et tournez le sélecteur (4) en position pour ôter les restes de lait et de boissons du tuyau métallique.
- Nettoyez le tuyau métallique avec un chiffon humide.

REMARQUE

▶ Si le tuyau métallique s'est bouché, vous pouvez le déboucher en utilisant un cure-dents en bois.

Détartrer l'appareil

Afin de ne pas altérer la durée de vie de l'appareil ni la qualité du café, l'appareil doit être détartré régulièrement. L'intervalle de détartrage dépend de la dureté de l'eau (pour l'eau dure, tous les 80 cycles de percolation, pour l'eau douce, tous les 150 cycles).

Pour détartrer l'appareil, procédez comme suit :

- Remplissez le réservoir jusqu'au repère **— MAX —** d'eau et ajoutez de l'acide citrique ou de l'essence de vinaigre (env. 5 % d'acide).

REMARQUE

▶ Si vous utilisez un détartrant du commerce, respectez les consignes d'utilisation du fabricant.

- Placez un grand récipient au-dessous du logement de porte-filtre.
- Positionnez le sélecteur (4) sur ☕ et laisser s'écouler un tiers de la solution détartrante dans le récipient.
- Tournez le sélecteur (4) en position centrale **O** et laissez agir le détartrant pendant env. 30 minutes.
- Positionnez à nouveau le sélecteur (4) sur ☕ et laissez le reste de la solution détartrante circuler dans l'appareil.

REMARQUE

► En cas de fort entartrage, il peut être nécessaire de répéter le détartrage.

- Rincez soigneusement le réservoir à eau et pour le rinçage, faites passer deux volumes du réservoir d'eau claire dans l'appareil.
- Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau chaude et au liquide vaisselle avant de préparer un nouvel espresso.

Rangement

Si vous prévoyez ne pas utiliser l’appareil pendant une période prolongée, nettoyez-le de la manière décrite au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 58)***.

Rangez l’appareil et tous les accessoires dans un endroit sec, propre et à l’abri du gel, où ils ne seront pas exposés directement aux rayons du soleil.

Dépannage

Le tableau suivant aide à localiser les petites perturbations et à y remédier :

Erreurs	Cause possible	Remède
Le voyant de contrôle de fonctionnement ne s'allume pas après avoir allumé l'appareil.	Fiche non branchée.	Brancher la fiche.
	Coupe-circuit non actionné dans la distribution électrique.	Mettre en marche le coupe-circuit automatique.
	Voyant de signal en panne	Informer le service Après-vente.
Le coupe-circuit a sauté dans la distribution électrique.	Trop d’appareils raccordés au même circuit électrique.	Réduire le nombre des appareils dans le circuit électrique.
	Aucune erreur déterminable.	Informer le service Après-vente.
Malgré un bruit de pompe, il ne sort pas d'eau de l'appareil.	Pas d'eau dans le réservoir.	Ajouter de l'eau.
	Réservoir à eau mal mis en place dans l'appareil	Mettre le réservoir à eau correctement en place.
	Clapet bouché sur le réservoir à eau.	Nettoyer le clapet ou le faire remplacer par le service Après-vente.
De l'eau sort sous l'appareil.	Bac égouttoir plein	Vider le bac égouttoir
	Clapet du réservoir à eau non étanche	Informer le service Après-vente.
L'espresso s'écoule très lentement dans la tasse.	Le café moulu a été trop tassé.	Ne tasser que légèrement le café moulu.
	Le degré de mouture du café est trop fin.	Utiliser un café moulu plus grossièrement.

Erreurs	Cause possible	Remède
Le café sort sur les côtés extérieurs du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas en place correctement.	Mettre le porte-filtre correctement en place.
	Le bord du porte-filtre est encrassé par des restes de café moulu.	Nettoyer le porte-filtre et le filtre.
	Le joint du logement de porte-filtre est encrassé.	Nettoyer le joint du logement de porte-filtre.
	Le joint du logement de porte-filtre est défectueux.	Informer le service Après-vente.

REMARQUE

► Si vous ne réussissez pas à résoudre le problème avec les actions précitées, veuillez vous adresser au service Après-vente.

Pièces de rechange et autres accessoires

Pos.*	Référence	Désignation
4	900 521 001	Sélecteur
10	900 521 006	Plaque-support du plateau égouttoir
9	900 521 011	Bac égouttoir
11+12	900 521 016	Cuillère de dosage avec tasseur
17	900 521 021	Réservoir à eau (sans couvercle)
15	900 521 026	Buse vapeur
7+8	900 521 031	Porte-filtre avec poignée
6a	900 521 041	Filtre pour deux tasses
6b	900 521 036	Filtre pour une tasse

*** Numérotation suivant la description de l’appareil**

Données techniques

Modèle	**Machine à espresso Espresso Perfect Crema Plus**
Numéro de type	W1.001
Dimensions	295 x 205 x 320 mm (h x l x p)
Poids net kit principal env.	3,7 kg
Tension d’exploitation	230 V~
Fréquence réseau	50 Hz
Rendement	1 350 W
Classe de protection	I
Type de protection	IPX0

Contenido

Estimado cliente:

Antes de usar el aparato, lea las indicaciones contenidas en este manual de instrucciones acerca de la puesta en marcha, seguridad, uso conforme al previsto así como su limpieza y cuidado.

Abra las páginas desplegables al principio y al final del manual de instrucciones, de este modo podrá observar las figuras durante la lectura.

Guarde debidamente este manual de instrucciones para su uso posterior y entréguelo junto al aparato en caso de transferencia a otra persona.

Indicaciones generales

Derechos de autor

Indicaciones acerca de la protección medioambiental

Los materiales de embalaje utilizado son reciclables. Elimine los materiales de embalaje que no necesite de acuerdo con la normativa en vigor.

En la Unión Europea no está permitido eliminar este aparato junto con la basura doméstica. El aparato debe desecharse a través de los centros de recogida municipales.

Garantía

Además de la garantía legal obligatoria, BEEM también ofrece una garantía del fabricante ampliada para algunos productos.

En caso de estar cubierto por la garantía, puede encontrar la información correspondiente en el embalaje del producto, el material publicitario o el sitio web de BEEM para el producto en cuestión.

En nuestra página web www.beem.de encontrará las condiciones de garantía detalladas, accesorios y repuestos que puede adquirir, así como los manuales de instrucciones en idiomas diferentes.

Símbolos utilizados

⚠ PELIGRO

Se utiliza cuando exista una situación de peligro inminente que pueda conllevar lesiones corporales graves o incluso la muerte.

▶ Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

Se utiliza cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar lesiones corporales graves o incluso la muerte.

▶ Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

ATENCIÓN

Se utiliza cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar lesiones leves o daños materiales.

▶ Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

INDICACIÓN

▶ Las Notas contienen información adicional para facilitar el uso del aparato.

Uso conforme al previsto

Este aparato se ha diseñado principalmente para el uso particular en lugares cerrados, con el fin de preparar café o expreso utilizando café molido o monodosis de café, así como para elaborar espuma de leche y calentar bebidas.

Cualquier uso diferente o excesivo se considerará no conforme al previsto.

⚠ ADVERTENCIA

Si el aparato no se utiliza de la forma prevista y/o si se utiliza con otra finalidad pueden producirse situaciones de peligro.

▶ Utilice el equipo únicamente conforme a su uso previsto.

▶ Cumpla los procedimientos que se describen en este manual de instrucciones.

Las reclamaciones por daños derivados del uso no conforme al previsto quedarán invalidadas de forma inmediata.

El riesgo es responsabilidad única del usuario.

Exenciones de responsabilidad

No nos hacemos responsables de los daños directos o indirectos derivados de:

- El incumplimiento del manual de instrucciones.
- El uso no conforme a lo previsto.
- La manipulación incorrecta o inadecuada.
- La realización incorrecta de reparaciones.
- Las modificaciones no permitidas.
- El uso de piezas o repuestos de terceros.
- El uso de complementos y accesorios inadecuados.

Declaración de conformidad

Mediante la presente, BEEM declara que este aparato cumple con los requisitos básicos y las demás disposiciones relevantes de las directivas 2006/95/CE, 2004/108/CE y 2009/125/CE.

Indicaciones de seguridad

- Este aparato no es apto para el uso por parte de personas (incluidos los niños) cuyas limitaciones físicas, psíquicas o sensoriales, así como su falta de experiencia y/o de conocimientos, no les permitan saber cómo funciona el aparato, salvo bajo la vigilancia o las instrucciones de una persona responsable.
- Los niños deben estar vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Antes de utilizar el aparato, revise que el aparato no presente daños externos. No encienda nunca el aparato si está dañado.
- No deje el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento.
- Encargue las reparaciones del aparato siempre a un distribuidor autorizado o al servicio técnico de fábrica; esto tiene especial importancia si se tiene que sustituir un cable de conexión deteriorado. Una reparación indebida puede provocar situaciones graves de peligro para el usuario.Además, la garantía quedará invalidada.
- Las reparaciones del aparato dentro del periodo de garantía deberán ser realizadas únicamente por un servicio técnico autorizado por el fabricante, ya que de lo contrario cualquier daño o avería derivada del mismo quedará excluido de la garantía.
- Los componentes defectuosos se deberán sustituir únicamente por piezas de repuesto originales. Ésta es la única forma de garantizar que se cumplan los requisitos de seguridad.
- No utilice este aparato en combinación con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.
- No ponga nunca en marcha el aparato sin agua, ya que de lo contrario podría resultar dañado.

⚠ PELIGRO

¡Peligros relacionados con la electricidad!

- ▶ No utilice el aparato si el cable de alimentación o la clavija de red están dañados.
- ▶ No abra la carcasa del aparato bajo ningún concepto. Si se tocan las conexiones eléctricas o se altera la estructura eléctrica y mecánica del aparato, existe peligro de descarga eléctrica.
- ▶ Nunca sumerja en agua o en otro líquido el aparato o la clavija de red.
- ▶ Cuando llene el depósito, tenga mucho cuidado de que no entre agua en el aparato.
- ▶ Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente:
  - cuando no esté utilizando el aparato,
  - si se produce algún fallo durante el funcionamiento,
  - antes de limpiar el aparato.

¡Peligro de asfixia!

- ▶ El material de embalaje no debe utilizarse para jugar. Existe peligro de asfixia.

ATENCIÓN

Posibles daños de las superficies del aparato.

- ▶ No limpie las superficies del aparato con objetos afilados o productos de limpieza abrasivos.

⚠ ADVERTENCIA

¡Algunas piezas del aparato, especialmente el soporte del filtro y la boquilla de vapor se calientan mucho durante el funcionamiento!

- ▶ No toque la parte metálica del soporte del filtro o de la boquilla metálica cuando el aparato esté funcionando. Cuando el aparato esté en marcha, coja el soporte del filtro y la boquilla de vapor siempre por las partes de plástico.
- ▶ No oriente la boquilla de vapor en dirección a ninguna parte de su cuerpo ni a otras personas.
- ▶ Antes de limpiar el aparato, déjelo enfriar.
- ▶ No interponga ninguna parte de su cuerpo en el camino del vapor.
- ▶ No transporte el aparato cuando esté en funcionamiento.
- ▶ No cubra el tubo de vaciado en la bandeja recogegotas con el fin que pueda escapar el vapor al despresurizar.

ATENCIÓN

El contacto con la placa calentadora no produce quemaduras. Sin embargo tenga siempre en cuenta que la placa calentadora está caliente. Si se asusta de forma repentina se podrían producir otros riesgos.

- ▶ No toque la placa calentadora durante el funcionamiento.

Requisitos al lugar de colocación

A fin de que el aparato funcione de forma segura y sin problemas, debe colocarse en un lugar que cumpla con los siguientes requisitos:

- Coloque el aparato sobre una superficie firme, seca, plana, impermeable y resistente al calor.
- No coloque el aparato en lugares calientes, mojados o demasiado húmedos.
- La toma de corriente debe encontrarse en un lugar de fácil acceso y que permita separar rápidamente el aparato de la red eléctrica.
- En algunos casos, la superficie de los muebles contiene compuestos que pueden agredir o ablandar los pies de goma del aparato. Si fuera necesario, coloque una base debajo de los pies del aparato.
- A la hora de elegir el lugar de colocación del aparato, procure que los niños no puedan alcanzar las superficies calientes del aparato.

Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione de forma segura y sin problemas, deben respetarse las siguientes indicaciones en relación a la instalación eléctrica:

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de características con los de la red eléctrica. Para que el aparato no resulte dañado, ambos datos deben coincidir. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.
- La toma de corriente debe estar protegida como mínimo por medio de un interruptor automático de 10 A.
- Asegúrese de que el cable de conexión esté en perfecto estado y de que no quede colocado sobre bordes cortantes.
- La línea de conexión no debe tenderse tirante o doblarse ni entrar en contacto con superficies calientes.
- Coloque el cable de conexión de forma que nadie pueda tropezar.
- La seguridad eléctrica del aparato únicamente se puede garantizar si se conecta a una instalación eléctrica que disponga de una toma de tierra instalada de acuerdo con la normativa. Queda prohibido utilizar una toma de corriente sin toma de tierra. En caso de duda, encargue a un técnico electricista que revise la instalación eléctrica de su casa. El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por la ausencia o por un fallo en la toma de tierra.

Puesta en marcha

Desembalaje

- Extraiga de la caja el aparato, todos los accesorios y el manual de instrucciones.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez retire todos los materiales de embalaje y todos los plásticos de protección del aparato y los accesorios.

INDICACIÓN

- ► No quite la placa de características ni las advertencias que pueda contener.
- ► Siempre que le sea posible, guarde el embalaje original durante todo el plazo de garantía para poderlo embalar correctamente en caso de aplicación de la garantía. Los daños de transporte provocarán la anulación de los derechos de garantía.

Comprobar el suministro

- Compruebe que el contenido esté completo y que no presente daños visibles.
- Si el volumen de suministro está incompleto o en mal estado, informe inmediatamente al proveedor.

Descripción del aparato

(Véanse las ilustraciones en la página desplegable izquierda)

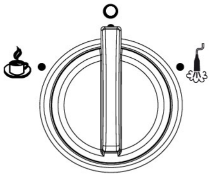
1	Placa calentadora
2	Interruptor de encendido y apagado
3	Indicador de encendido (naranja)
4	Selector
5	Alojamiento del soporte del filtro
6a	Filtro (2 tazas).
6b	Filtro (1 taza, no ilustrado)
7	Soporte del filtro
8	Empuñadura
9	Bandeja recogegotas
10	Base posatazas
11	Cucharilla dosificadora
12	Base de compresión
13	Cafetera expreso
14	Estribo de sujeción
15	Boquilla de vapor
16	Indicador de disponibilidad (verde)
17	Depósito de agua
18	Tapa
19	Manual de instrucciones (no ilustrado)

Indicadores de funcionamiento

El aparato va equipado con un indicador de control de funcionamiento (3) y un indicador de de disponibilidad (16).

Indicador	Color	Significado
Indicador de encendido (3)	**Naranja**	Se ilumina cuando se enciende el aparato.
Indicador de disponibilidad (16)	**Verde**	Se ilumina cuando el aparato está preparado.

Selector



El selector se puede colocar en tres posiciones distintas. En la siguiente tabla se muestran las funciones de cada posición:

Símbolo	Posición	Significado
	**Izquierda**	Servir café/ expreso
O	**Centro**	Apagado/ disponible
	**Derecha**	Ración de vapor

Encendido y apagado del aparato

- Encienda y apague el aparato con el interruptor de encendido y apagado (2). El indicador de encendido (3) se ilumina cuando se enciende el aparato.

INDICACIÓN

► El aparato comienza a calentarse después de encenderse. Cuando el indicador de disponibilidad (15) se ilumina, significa que el calentamiento ha finalizado.

Antes de utilizar por primera vez

- Limpie el aparato y los accesorios de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 78)***.
- Limpie el aparato y el accesorio con un paño ligeramente humedecido.
- Coloque la placa calentadora (1) y la bandeja recogegotas (9) con la base posatazas (10) en el aparato.
- Coloque el selector (4) en la posición central **O** y enchufe la clavija de red a la toma de corriente.
- Lave el depósito de agua con agua limpia y llene el depósito de agua (16) hasta la marca de **— MAX —**, tal como se describe en el capítulo ***Llenar el depósito de agua (pág 73)***.
- Introduzca un filtro (6) sin café molido en el soporte (7), tal como se explica en el capítulo ***Colocación del filtro (pág. 73)***.
- Monte el soporte del filtro (7) tal como se explica en el capítulo ***Colocación del soporte del filtro (pág. 74)***.
- Encienda el aparato tal como se explica en el capítulo ***Encendido y aparagado del aparato (pág. 71)***.
- Coloque una taza de tamaño adecuada ao bandeja sobre la base portatazas (10) debajo del soporte de filtro (7).

- Coloque el selector (4) en la posición ☕ y deje pasar el agua por el aparato.

INDICACIÓN

- Durante la primera circulación por el aparato pueden producirse ruidos inusuales. Una vez el aparato se ha llenado de agua, los ruidos desaparecen.

- Coloque el selector (4) en la posición central **O** y tire el agua recogida cuando la taza o la bandeja esté llena.
- Repita los últimos pasos hasta que se haya vaciado aproximadamente la mitad del depósito de agua.
- Vacíe la bandeja recogegotas tal como se explica en el capítulo ***Vaciado de la bandeja recogegotas (pág. 79)***.
- Limpie el filtro tal como se explica en el capítulo ***Vaciado/limpieza del filtro (pág. 78)*** y vuelva a montar el soporte con el filtro vacío.

Indicaciones de preparación

Para lograr un expresso o un café aromático y a la temperatura correcta, preste atención a la siguiente información:

- Cuando el aparato esté caliente, deje salir agua caliente por el filtro y el soporte.
- Precaliente las tazas en la placa calentadora.
- Antes de utilizar una taza fría, lávela con agua caliente para precalentarla.
- Deje para precalentar el inserto de filtro limpio y vacío con el soporte de fltro dentro del aparato precalentado.
- Utilice dentro de lo posible cafe molido reciente para una sensación óptima de sabor.
- Experimente con distintas cantidades de café molido para descubrir el sabor que más le guste. Como valor orientativo puede partir de aprox. 7 gramos de café molido para una taza de café/espreso y aprox. 14 gramos de café molido para una taza de café grande o bien 2 tazas de espresso.
- Pruebe a utilizar café con distintos grados de molienda. El grado de molienda del café molido influye en el aroma y en la crema del expreso.
- Presione ligeramente el café molido. Si el café molido se comprime demasiado, pueden generarse sustancias amargas y el tiempo de preparación aumentará.
- Llene el depósito de agua con agua fresca.
- Vacíe y limpie el filtro después de cada uso.
- Limpie y descalcifique el aparato de forma regular. La suciedad y/o la cal en el aparato perjudican al aroma.

Operación y funcionamiento

Llenado del depósito de agua

Para llenar el depósito de agua (17) del aparato, proceda del modo siguiente:

- Abra la tapa (18) hacia arriba.
- Coja el depósito de agua (17) por el asidero negro y extráigalo hacia arriba.
- Llene la cantidad de agua que desee.

INDICACIÓN

- No llene el depósito de agua más allá de la marca **— MAX —.**

- Vuelva a colocar el depósito (17) en el aparato y cierre la tapa (18).

ATENCIÓN

- Cuando monte el depósito de agua, tenga cuidado de que no se incline. La válvula que hay en el fondo del depósito de agua podría resultar dañada.
- Preste atención a que los dos soportes que hay en el borde superior del depósito de agua deben entrar en las entalladuras de la parte posterior del aparato.

Colocación del filtro (Figura A1)

Para colocar el filtro proceda del modo siguiente:

- Gire el saliente que hay en la pared del filtro (6) en dirección a la empuñadura e introduzca el filtro en el soporte (7).
- Una vez colocado, gire el filtro un cuarto de vuelta hacia la izquierda o la derecha. El saliente impide que el filtro se pueda caer.

Extracción del filtro (Figura A1)

Para extraer el filtro proceda del modo siguiente:

- el filtro (6) tal como se explica en el capítulo ***Vaciado/limpieza del filtro (pág. 78)***
- Gire el filtro (6) de forma que el saliente que hay en su pared mire en dirección a la empuñadura y levante el filtro (6) para extraerlo del soporte (7).

Vaciar el inserto de filtro (Figura B 1)

Para vaciar el filtro proceda del modo siguiente:

- Pliegue el el estribo de sujeción situado en el asidero en el soporte del filtro, hacia delante sobrepasando el borde del inserto del filtro.
- Golpee el café molido usado del inserto de filtro al recipiente de residuos.
- Vuelva a plegar el estribo de sujeción en el asidero del soporte de filtro y limpie el inserto del soporte de filtro y limpie el inserto de filtro tal como se describe en el capítulo ***Limpieza y cuidado pág. 78***.

INDICACIÓN

- Si los posos de café no se sueltan, utilice una cucharilla.

Extracción del soporte del filtro (Figura C1)

Para extraer el filtro proceda del modo siguiente:

- Gire la empuñadura (8) del soporte del filtro (7) hacia la izquierda hasta que la empuñadura ⬆ esté colocada debajo del símbolo.
- Extraiga el soporte del filtro del alojamiento hacia abajo.

Colocación del soporte del filtro (Figura C2)

Para colocar el inserto de filtro proceda del modo siguiente:

- Sujete el soporte de filtro (7) con la empuñadura (8) debajo del símbolo ⬆ del alojamiento del soporte de filtro (5) y deslice el soporte de filtro desde abajo en el alojamiento del soporte de filtro.
- Gire la empuñadura (8) del soporte del filtro (7) hacia la derecha hasta que la empuñadura 🔒 este debajo del símbolo.

INDICACIÓN

- Preste atención a que no se incline el soporte del filtro al insertarlo.

Preparación

Preparar Expreso/ café con café molido

Para preparar un expreso/café con café molido, proceda del modo siguiente:

- Compruebe el nivel de agua en el depósito (17) y añada agua si es necesario.
- Extraiga el soporte del filtro (7) y coloque el filtro (6) que quiera utilizar.

INDICACIÓN

- El filtro más hondo (6a) tiene capacidad para café molido para preparar 2 tazas de expreso o una taza grande de café.
- Para preparar una taza de expreso o café, seleccione el filtro poco hondo (6b).

- Llene el filtro (6) con café molido hasta el borde y quite el café sobrante con el mango de la cucharilla dosificadora.

INDICACIÓN

- No llene el filtro en exceso. Si el filtro está demasiado lleno no se podrá colocar en el aparato.

- Presione ligeramente el café molido. con la ayuda de calcado (12).

INDICACIÓN

- Retire el café molido sobrante por el borde del soporte del filtro para que no se ensucie la junta del alojamiento del soporte (5).

- Coloque el soporte del filtro (7) en el aparato tal como se explica en el capítulo ***Colocación del soporte del filtro (pág. 74)***.
- Coloque una taza en la base posatazas (10), debajo del soporte del filtro (7).

INDICACIÓN

- Para preparar dos tazas de expreso simultáneamente, colóquelas de lado sobre la base posatazas, de forma que cada uno de los orificios inferiores del soporte del filtro llene una taza.
- No deje el aparato sin vigilancia. La preparación del café no se detiene automáticamente.

- Gire el selector (4) a la posición ☕ y deje que fluya el café recien hecho dentro de la taza.
- Cuando la taza contenga la cantidad de café deseada, gire el selector (4) a la posición central **O**.

Preparación de expreso/café con monodosis de café (D1, D2)

Este aparato también permite preparar cafés utilizando monodosis de café Senseo y expresos con monodosis ESE. La elección de sabores es muy amplia y la necesidad de limpiar el filtro se reduce considerablemente.

Para prepara un espreso/café con monodosis de café, proceda del modo siguiente:

INDICACIÓN

- Para preparar expresos o cafés con monodosis, utilice el filtro menos hondo.
- En Internet encontrará proveedores de monodosis ESE.

- Extraiga el soporte del filtro (7) y coloque el filtro poco hondo (6b) (Figura D1).
- Coloque la monodosis en el filtro tal como se muestra en la (Figura D2).

INDICACIÓN

- Cuando introduzca la monodosis, preste atención a que no quede apoyada en los bordes del soporte del filtro.

- Coloque el soporte del filtro (7) en el aparato tal como se explica en el capítulo ***Colocación del soporte de filtro (pág. 74)***.
- El resto del procedimiento es idéntico a la preparación con café molido.

INDICACIÓN

- Las monodosis usadas pueden eliminarse junto con la basura doméstica, puesto que son biodegradables.

Preparar espuma de leche

Para preparar espuma de leche, necesita:

- Un recipiente con mango para espumar (el recipiente debe ser suficientemente grande, ya que al espumarse, la leche aumenta de volumen),
- leche de frigorífo con un contenido en grasa superior al 2%.

Para acondicionar el aparato para la preparación de espuma de leche, proceda del modo siguiente:

- Vacie la bandeja de goteo.

- Compruebe el nivel de agua en el depósito (17) y añada agua si es necesario. El agua es necesaria para preparar el vapor.
- Encienda el aparato y déjelo calentar.
- Oriente la boquilla de vapor (15) del aparato hacia encima de la bandeja recogegotas o de un recipiente vacío.
- Gire el selector (4) a la posición . Se inicia la generación de vapor y el agua de condensación existente se vacía.
- En cuanto empiece a salir vapor por la boquilla (15), gire el selector (4) a la posición central O.

Para preparar espuma de leche, proceda del modo siguiente:

- Llene aproximadamente un tercio del recipiente de espumar con leche fría.
- Coloque la boquilla de vapor (15) del aparato de forma que pueda entrar en el recipiente de espumar.
- Sumerja la boquilla de vapor en la leche en el depósito de espumar y gire el selector (4) a la posición , para iniciar el proceso de espumado.

INDICACIÓN

► Mantenga la boquilla de vapor al principio del proceso de espumar, ligeramente por debajo del nivel de la leche hasta que la leche en el recipiente de espumar este templada. Sumerja a continuación la boquilla hasta el fondo del recipiente de espumar para agitar la leche.

- Cuando la espuma de leche tenga la consistencia deseada, gire el selector (4) a la posición central O y extraiga el recipiente de espumar por abajo.
- Golpee el recipiente de espumar una o dos veces sobre una superficie sólida para comprimir la espuma de leche.
- Vierta o sirva con una cuchara la espuma de leche en el recipiente para beber.
- Limpie la boquilla de vapor y el tubo metálico inmediatamente después de utilizarlos para impedir que se formen sedimentaciones y que se obstruya la boquilla de vapor. Para obtener información sobre la limpieza, véase el capítulo ***Limpieza de la boquilla de vapor***. ***(pág. 79)***.

INDICACIÓN

► Al apagar el vapor, el aparato descarga el agua sobrante en la bandeja recogegotas.

Calentamiento de bebidas con vapor

El vapor caliente que genera el aparato se puede utilizar para calentar leche, bebidas y agua para preparar té.

Proceda del siguiente modo para calentar bebidas:

- Siga los pasos que se explican en el capítulo ***Preparación de espuma de leche (pág. 75)***.
- Coloque la boquilla de vapor (15) del aparato de forma que pueda entrar en el recipiente que contiene la bebida a calentar.
- Sumerja la boquilla de vapor en la leche en el depósito de espumar y gire el selector (4) a la posición , para dejar salir el vapor de la boquilla. El vapor caliente calentará el líquido del recipiente.

INDICACIÓN

► Mientras sale vapor, gire el recipiente trazando un círculo para acelerar el calentamiento.

- Cuando la bebida tenga la temperatura deseada, gire el selector (4) a la posición central **O** y extraiga el recipiente por abajo.
- Limpie la boquilla de vapor y el tubo metálico inmediatamente después de utilizarlos para impedir que se formen sedimentaciones y que se obstruya la boquilla de vapor. Para obtener información sobre la limpieza, véase el capítulo ***Limpieza de la boquilla de vapor***. ***(pág. 79)***.

INDICACIÓN

► Al apagar el vapor, el aparato descarga el agua sobrante en la bandeja recogegotas.

Recetas para especialidades de café

Capuchino

Generalmente, un capuchino se prepara con un tercio de expreso, un tercio de leche caliente y otro tercio de espuma de leche. Se sirve en una taza de cerámica, a menudo con un toque de cacao en polvo sobre la espuma.

INDICACIÓN

► La taza debe estar bien precalentada, puesto que la preparación consta de varias fases.

Para preparar una taza de capuchino, proceda del modo siguiente:

- Coloque la taza de capuchino y prepare en primer lugar el expreso.
- Coloque la taza en la placa calentadora para que el expreso permanezca caliente.
- Introduzca en el recipiente de espumar una cantidad de leche igual al doble de expreso preparado y espume la mitad de la leche. La otra mitad de la leche debe permanecer líquida.
- Con ayuda de una espátula de plástico o la hoja de un cuchillo, aguante la espuma de leche en el recipiente y vierta la leche caliente sobre el expreso.
- Coja la espuma de leche del recipiente de espumar con una cuchara y distribúyala por el capuchino de forma que quede completamente cubierto.
- Espolvoree la espuma de leche con una pizca de cacao en polvo.

Latte macchiato

El clásico latte macchiato, conocido también como leche manchada, está formado por tres capas: una capa inferior de leche caliente (2/3), una capa superior de espuma de leche (1/3) y un expreso vertido sobre la espuma. Debido a que la leche grasa es más densa que el expresso, el café flota sobre la leche.
El latte macchiato debe prepararse en un vaso alto con una cucharilla larga.

INDICACIÓN

► La taza de expreso y el vaso deben estar bien precalentados, puesto que la preparación consta de varias fases.

Para preparar un Latte Macchiato, proceda del modo siguiente:

- Introduzca leche en el recipiente de espumar y espume aproximadamente un tercio de la leche. El resto de la leche sólo debe calentarse y debe permanecer en estado líquido.
- Vierta la leche caliente y la espuma de leche en el vaso.
- Coloque el vaso en la placa calentadora para que la leche permanezca caliente.
- Coloque una taza de exprsso y prepare el expreso.
- Vierta el expreso caliente por el borde del vaso y a través de la espuma de leche. El expreso quedará flotando sobre la capa de leche inferior.

Después de utilizar

- Apague el aparato y desenchufe la clavija de red de la toma de corriente.
- Lave el recipiente y los accesorios utilizados con agua.
- Limpie el aparato y los accesorios utilizados de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 78)***.

Limpieza y cuidado

*Antes de iniciar las tareas, preste atención a las indicaciones de seguridad en el capítulo **Indicaciones de seguridad (pág. 67)!***

Limpiar el aparato

- Frote la carcasa, la placa calentadora y la base posatazas con un paño humedecido. Utilice detergente lavaplatos para eliminar la suciedad más resistente.
- Seque bien todas las piezas del aparato después de limpiarlas.

Vaciado/limpieza del filtro

Para vaciar/limpiar el filtro proceda del modo siguiente:

- Extraiga el soporte (7) con el filtro (6) del aparato tal como se explica en el capítulo ***Extracción del soporte del filtro***. ***(pág 74)***.
- Bascule hacia arriba el estribo de sujeción (14) que hay en la empuñadura del soporte del filtro (Figura B1).

- Con el estribo de sujeción alzado, sujete el filtro y vacíe los posos de café que hay en el filtro (6) golpeándolo en el cubo de la basura.
- Extraiga el filtro (6) del soporte (7) y lávelos ambos con agua corriente.

Vaciar/limpiar la bandeja recogegotas

Para vaciar/limpiar la bandeja recogetas proceda del modo siguiente:

- Extraiga la base posatazas (10).
- Levante ligeramente la parte delantera de la bandeja recogegotas (9) y tire de ella con cuidado hacia delante para extraerla del aparato.
- Vacíe la bandeja recogegotas y lávela con agua templada.
- Limpie la base posatazas (10) con un paño húmedo.
- Seque la bandeja recogegotas y la base posatazas y vuélvalas a montar en el aparato.

Limpieza de la boquilla de vapor

A fin de impedir que se produzcan obstrucciones, la boquilla de vapor debe limpiarse después de utilizarla. Proceda del modo siguiente:

- Tire del accesorio de plástico de la boquilla de vapor hacia abajo y lave el accesorio a mano o bien en el lavavajillas.
- Oriente el tubo metálico (15) del aparato sobre la bandeja recogegotas y gire el selector (4) a la posición , para lavar los restos de leche y de bebidas del tubo metálico.
- Limpie el tubo metálico con un trapo húmedo.

INDICACIÓN

► Si el tubo metálico está atascado, la obstrucción puede eliminarse con un palillo de madera.

Descalcificar el aparato

Para conservar la vida útil del aparato y la calidad del espresso, el aparato debe descalcificarse de forma regular. Los intervalos de descalcificación dependen de la dureza del agua (si se utiliza agua dura cada 80 servicios y si se utiliza agua blanda cada 150).

Para descalcificar el aparato, proceda del modo siguiente:

- Llene el depósito de agua hasta la marca **— MAX —** con agua y añádale zumo de limón o esencia de vinagre (aprox. un 5% de sustancia ácida).

INDICACIÓN

► Si decide utilizar un producto descalcificador de venta en comercios, siga las instrucciones de uso del fabricante.

- Coloque un recipiente grande debajo del alojamiento del soporte del filtro.
- Gire el selector (4) a la posición y deje pasar una tercera parte del descalcificador por el recipiente.
- Gire el selector (4) a la posición central O y deje que el descalcificador actúe durante aproximadamente 30 minutos.
- Gire el selector (4) de nuevo a la posición y deje pasar el resto del descalcificador por el aparato.

INDICACIÓN

► Si hay mucha cal es posible que sea necesario repetir la descalcificación.

- Lave a fondo el depósito de agua y haga circular dos depósitos llenos por el aparato para limpiar su interior.
- Antes de volver a preparar un expreso, limpie todas las piezas desmontables con agua caliente y detergente lavaplatos.

Almacenamiento

Si no tiene previsto utilizar el aparato durante un periodo prolongado, límpielo de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados (pág***. 78).

Guarde el aparato y todos los accesorios en un lugar limpio y protegido contra el frío y contra la luz directa del sol.

Solución de problemas

El contenido de la siguiente tabla le ayudará a localizar y solucionar pequeños problemas:

Problema	Causa posible	Solución
El indicador de funcionamiento no se ilumina al conectarlo.	La clavija de red no está enchufada.	Enchufe la clavija de red.
	Se desconecta el interruptor automático del cuadro eléctrico.	Conecte el interruptor automático.
	Lámpara de señalización averiada.	Informe al servicio de atención al cliente.
Se dispara el interruptor automático del cuadro eléctrico.	Hay demasiados aparatos conectados al mismo circuito eléctrico.	Reduzca el número de aparatos conectados al circuito eléctrico.
	No se encuentra ningún fallo.	Informe al servicio de atención al cliente.
Se escucha el ruido de la bomba pero no sale agua del aparato.	El depósito no tiene agua.	Reponer agua.
	El depósito de agua está mal colocado en la carcasa.	Colocar ´bien el depósito de agua.
	Válvula del depósito de agua obstruida.	Limpie la válvula y, si fuera necesario, encargue su sustitución al servicio de atención al cliente
Sale agua por la base del aparato	La bandeja recogegotas está llena	Vacíe la bandeja recogegotas
	Existe una fuga en la válvula del depósito de agua.	Informe al servicio de atención al cliente.
El expreso cae muy lentamente en la taza.	El café molido ha sido prensado demasiado fuerte.	Presione sólo ligeramente el café molido.
	El grado de molienda del café molido es demasiado fino.	Usar café molido con un grado de molienda más grueso.

Problema	Causa posible	Solución
Cae café por el exterior del soporte del filtro.	El soporte del filtro no está bien colocado.	Coloque el soporte del filtro correctamente.
	El borde del soporte de filtro está sucio con restos de café molido.	Limpiar el filtro y el soporte del filtro.
	La junta del alojamiento del soporte del filtro está sucia.	Limpie la junta del alojamiento del soporte del filtro.
	La junta del alojamiento del soporte del filtro está dañada.	Informe al servicio de atención al cliente.

INDICACIÓN

► Si no logra solucionar el problema con estas acciones, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Piezas de repuesto y otros accesorios

Núm.*	Nº artículo	Denominación
4	900 521 001	Selector
10	900 521 006	Base posatazas de la bandeja recogegotas
9	900 521 011	Bandeja recogegotas
11+12	900 521 016	Cucharilla dosificadora con base de compresión
17	900 521 021	Depósito de agua (sin tapa)
15	900 521 026	Boquilla de vapor
7+8	900 521 031	Soporte del filtro con empuñadura
6a	900 521 041	Filtro para dos tazas
6b	900 521 036	Filtro para una taza

Numeración conforme a la descripción del aparato

Datos técnicos

Modelo	**Cafetera de expreso Espresso Perfect Crema Plus**
Nº de tipo	W1.001
Dimensiones	295 x 205 x 320 mm (A x A x F)
Peso neto kit principal aprox.	3,7 kg
Tensión de servicio	230 V~
Frecuencia de red	50 Hz
Potencia	1.350 W
Categoría de protección	I
Tipo de protección	IPX0

Inhoud

Geachte klant,

Lees vóór het gebruik van het apparaat de in deze gebruiksaanwijzing vermelde aanwijzingen voor de inbedrijfstelling, de veiligheid, het gebruik volgens de voorschriften, de reiniging en verzorging door.

Sla de uitklappagina´s aan het begin en het einde van de gebruiksaanwijzing open om de afbeeldingen tijdens het lezen te kunnen zien.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later gebruik en geef haar met het apparaat door aan latere eigenaars.

Algemene opmerkingen

Auteursrecht

Dit document is auteursrechtelijk beschermd. Iedere vermenigvuldiging resp. iedere herdruk, ook gedeeltelijk, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde vorm, is uitsluitend met schriftelijke toestemming van de fabrikant toegestaan.

Instructies inzake milieubescherming

Het gebruikte verpakkingsmateriaal is herbruikbaar. Voer niet meer benodigd verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijk geldende voorschriften af.

Dit product mag binnen de Europese Unie niet als huisvuil worden weggedaan. Breng het apparaat naar de plaatselijke inzamelpunten.

Garantiedekking / garantie

Naast de wettelijk verplichte garantie biedt BEEM voor enkele producten bovendien nog een uitgebreide fabrieksgarantie.

Voor zover deze geboden wordt, vindt u de desbetreffende informatie op de specifieke productverpakking, de reclamematerialen of bij de betreffende producten op de BEEM-website.

Op onze website www.beem.de vindt u de uitvoerige garantiebepalingen, verkrijgbare accessoires en reserveonderdelen alsmede gebruiksaanwijzingen in verschillende talen.

Gebruikte symbolen

⚠GEVAAR

Wordt gebruikt voor een onmiddellijk dreigend gevaar dat ernstig of dodelijk lichamelijk letsel tot gevolg kan hebben.

▶ Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

⚠ WAARSCHUWING

Wordt gebruikt voor een mogelijk gevaarlijke situatie die ernstig of dodelijk lichamelijk letsel zou kunnen veroorzaken.

▶ Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

LET OP

Wordt gebruikt voor een mogelijke gevaarlijke situatie die licht lichamelijke letsels of materiële schade kan veroorzaken.

▶ Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

AANWIJZING

▶ Een opmerking bevat verdere informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger kan maken.

Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is vooral voor niet commercieel gebruik in gesloten ruimtes voor de bereiding van koffie en espresso met gebruik van gemalen koffie of koffiepads en voor de bereiding van melkschuim en het verwarmen van drankjes bedoeld.

Een ander of daar bovenuit gaand gebruik geldt als niet volgens voorschrift.

⚠ WAARSCHUWING

In geval van oneigenlijk gebruik en/of niet voorzien gebruik van het apparaat kunnen van het apparaat gevaren uitgaan.

▶ Het apparaat mag uitsluitend voor het beoogde, toegelaten gebruiksdoel worden gebruikt.

▶ Leef de in deze gebruiksaanwijzing beschreven voorschriften na.

Claims en reclamaties van welke aard dan ook, die te herleiden zijn tot verkeerd of oneigenlijk gebruik, worden niet aanvaard.

Het risico berust dan uitsluitend bij de gebruiker.

Beperking van de aansprakelijkheid

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor schades of vervolgschades in gevallen:

- waarbij de bedieningshandleiding niet in acht genomen is,
- niet-reglementair gebruik,
- van een inadequate of onjuiste behandeling,
- van niet deskundig uitgevoerde reparaties,
- van niet door ons geautoriseerde modificaties,
- waarbij onderdelen of vervangende onderdelen van derden werden gebruik,
- waarbij ongeschikte aanvullende onderdelen of accessoires werden gebruikt.

Conformiteitsverklaring

Bij deze verklaart BEEM dat dit apparaat aan de principiële eisen en de overige van toepassing zijnde bepalingen van de richtlijn 2006/95/EG, 2004/108/EG en 2009/125/EG voldoet.

Veiligheidsinstructies

- Dit apparaat is er niet voor bedoeld om door personen (ook kinderen) met lichamelijke, sensorische of geestelijke beperkingen of met ontbrekende ervaring en/of kennis gebruikt te worden, tenzij deze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van deze persoon instructies hebben verkregen hoe het apparaat moet worden bediend.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat kunnen spelen.
- Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare externe schade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht achter wanneer het in bedrijf is.
- Laat reparaties aan het apparaat alleen door hiervoor geautoriseerde handelaars of door de klantenservice uitvoeren; dit geldt vooral voor de vervanging van een beschadigde aansluitkabel. Door ondeskundige reparaties kunnen er aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Bovendien vervalt daardoor de garantie resp. garantiedekking.
- Een reparatie van het apparaat gedurende de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant hiervoor geautoriseerde klantenservice worden uitgevoerd, anders wordt er in geval van beschadigingen en daaruit resulterende storingen geen garantie of garantiedekking meer geboden.
- Defecte onderdelen mogen alleen door originele reserveonderdelen worden vervangen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat aan de veiligheidseisen is voldaan.
- Gebruik dit apparaat niet in combinatie met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Gebruik het apparaat nooit zonder water, omdat het apparaat anders beschadigd raakt.

⚠ GEVAAR

Gevaar door elektrische stroom!

- ▶ Gebruik het apparaat niet, wanneer de voedingskabel of de stekker beschadigd zijn.
- ▶ Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Wanneer er onder spanning staande aansluitingen worden aangeraakt en de elektrische en mechanische opbouw worden gewijzigd, bestaat er een verhoogd risico op elektrische schokken.
- ▶ Dompel het apparaat of de netstekker nooit in water of andere vloeistoffen.
- ▶ Let er bij het vullen van de watertank op dat er geen water in het apparaat terechtkomt.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact,
  - wanneer u het apparaat niet gebruikt,
  - wanneer tijdens het gebruik een storing optreedt,
  - voordat u het apparaat reinigt.

Gevaar voor verstikking!

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Kinderen kunnen erin stikken.

LET OP

Mogelijke beschadigingen van de oppervlakken van het apparaat

- ▶ Gebruik voor het reinigen van de oppervlakken geen scherpe voorwerpen of schurende schoonmaakmiddelen.

⚠ WAARSCHUWING

Delen van het apparaat, vooral de zeefhouder en de stoompijp, worden tijdens het gebruik erg heet!

- ▶ Raak tijdens de werking het metalen gedeelte van de zeefhouder of de stoompijp van het apparaat niet aan. Pak de zeefhouder of de stoompijp tijdens het gebruik alleen aan de kunststof delen vast.
- ▶ Richt de stoompijp niet op lichaamsdelen of op andere personen.
- ▶ Laat het apparaat vóór iedere reiniging afkoelen.
- ▶ Houd geen lichaamsdelen in de vrijkomende stoom.
- ▶ Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.
- ▶ Dek de afvoerpijp in de druppelschaal niet af zodat de stoom kan ontsnappen bij het aflaten van de druk.

LET OP

Het aanraken van de warmhoudplaat leidt niet tot verbrandingen. Wees u er altijd van bewust dat de warmhoudplaat heet is. Door een plotseling schrikmoment kunnen eventuele andere gevaren optreden.

- ▶ Pak de warmhoudplaat niet vast tijdens het gebruik van het apparaat.

Eisen aan de opstellingsplek

Voor een veilige en probleemloze werking van het apparaat moet de opstellingsplek aan de volgende eisen voldoen:

- Plaats het apparaat op een stevig, droog, vlak, water- en hittebestendig werkblad.
- Plaats het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving.
- Het stopcontact moet goed toegankelijk zijn, zodat de spanningstoevoer snel onderbroken kan worden.
- De oppervlakken van meubelen bevatten mogelijk stoffen die de rubberen pootjes van het apparaat kunnen aantasten en week maken. Leg indien nodig een onderlegger onder de pootjes van het apparaat.
- Kies de opstellingsplek zodanig dat kinderen niet bij de hete oppervlakken van het apparaat kunnen komen.

Elektrische aansluiting

Voor een veilige en probleemloze werking van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende instructies in acht worden genomen:

- Vergelijk vóór het aansluiten van het apparaat de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw stroomvoorziening. Deze gegevens moeten met elkaar in overeenstemming zijn, zodat er geen schade aan het apparaat kan optreden. Raadpleeg in geval van twijfel uw dealer.
- Het stopcontact moet ten minste met een 10A-zekering zijn beveiligd.
- Verzeker u ervan dat de aansluitkabel onbeschadigd is en niet over scherpe randen gelegd is.
- De aansluitkabel mag niet strak gespannen zijn, geknikt worden of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Leg de voedingskabel zodanig dat er geen gevaar voor struikelen heerst.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen gewaarborgd, wanneer het op een correct geïnstalleerd randaardesysteem wordt aangesloten. De werking aan een stopcontact zonder randaarde is verboden. Laat in geval van twijfel de installatie van het huis door een elektricien controleren. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die door een ontbrekende of onderbroken randaarde wordt veroorzaakt.

Inbedrijfstelling

Uitpakken

- Haal het apparaat, alle accessoires en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- Verwijder vóór het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en de beschermfolies van het apparaat en de accessoires.

AANWIJZING

- ▶ Verwijder het typeplaatje en eventuele waarschuwingen niet.
- ▶ Bewaar indien mogelijk de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat om het in geval van een garantieclaim correct te kunnen verpakken. In geval van transportschade vervalt de aanspraak op garantie resp. garantiedekking.

Leveringsomvang controleren

- Controleer de inhoud op volledigheid en op zichtbare schade.
- Meld een onvolledige of beschadigde levering onmiddellijk aan uw leverancier.

Beschrijving van het apparaat

(voor afbeeldingen zie de uitklappagina links)

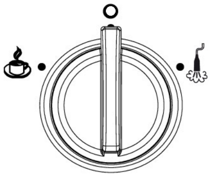
1 Warmhoudplaat
2 Aan-/uitschakelaar
3 Bedrijfsindicatie (oranje)
4 Keuzeschakelaar
5 Zeefhouderopname
6a Zeefelement (2 koppen)
6b Zeefelement (1 kop, zonder afb.)
7 Zeefhouder
8 Greep
9 Druppelschaal
10 Rooster
11 Doseerlepel
12 Aandrukhulp
13 Espressomachine
14 Beugel
15 Stoompijpje
16 Gereedheidsindicator (groen)
17 Waterreservoir
18 Deksel
19 Bedieningshandleiding (zonder afbeelding)

Indicatielampjes

Het apparaat is voorzien van een indicatielamp (3) en een gereedheidsindicator (16).

Indicatielampje	Kleur	Betekenis
Indicatielampje (3)	**oranje**	Brandt, wanneer het apparaat is ingeschakeld.
Gereedheidsindicator (16)	**groen**	Brandt, wanneer het apparaat gereed is.

Keuzeschakelaar



De keuzeschakelaar kan op drie standen worden ingesteld. De functies van de schakelstanden staan in de volgende tabel vermeld:

Symbool	Stand	Betekenis
	**Links**	koffie/ espresso zetten
O	**Midden**	UIT/stand-by
	**Rechts**	Stoom afgeven

In-/uitschakelen van het apparaat

- Schakel het apparaat met de in-/ uitschakelaar (2) in of uit. Het controlelampje (3) brandt, wanneer het apparaat is ingeschakeld.

AANWIJZING

► Het apparaat begint na het inschakelen met opwarmen. Wanneer de gereedheidsindicator (15) gaat branden is het opwarmen voltooid.

Vóór het eerste gebruik

- Reinig het apparaat en de accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (p. 98).***
- Veeg het apparaat en de accessoires met een iets vochtige doek af.
- Plaats de warmhoudplaat (1) en de druppelschaal (9) met het rooster (10) in het apparaat.
- Zet de keuzeschakelaar (4) op de middelste stand **O** en steek de stekker in het stopcontact.
- Spoel de watertank met helder water om en vul de watertank (16) tot aan de markering **— MAX —** zoals beschreven in het hoofdstuk ***Watertank vullen (P.93).***
- Plaats een zeef (6) zonder gemalen koffie te gebruiken in de zeefhouder (7) als beschreven in het hoofdstuk ***Zeef plaatsen (p. 93)***.
- Monteer de zeefhouder (7) als beschreven in het hoofdstuk ***Zeefdrager plaatsen (p. 94)***.
- Schakel het apparaat in zoals beschreven in het hoofdstuk ***Apparaat in-/ uitschakelen (p. 91)***.
- Plaats een passende mok of schaal op het rooster (10) onder de zeefhouder (7).

◆ Zet de keuzeschakelaar (4) in de stand ☕ en laat water door het apparaat lopen.

AANWIJZING

► Tijdens het eerste pompen kunnen er ongewone geluiden optreden. Nadat het apparaat met water is gevuld, verdwijnen deze geluiden.

◆ Zet de keuzeschakelaar (4) op de middelste stand **O** en giet het opgevangen water weg, wanneer de mok of de schaal vol is.

◆ Herhaal de laatste stappen tot ongeveer de halve inhoud van de watertank door de machine is gelopen.

◆ Maak de druppelschaal leeg zoals beschreven in het hoofdstuk ***Druppelschaal ledigen (p. 99)***.

◆ Reinig de zeef als beschreven in het hoofdstuk ***Zeef ledigen/reinigen (p. 98)*** en plaats de zeefhouder met lege zeef weer.

Instructies voor de bereiding

Om aromatische en juist getempereerde espresso of koffie te bereiden, dient u de volgende instructies in acht te nemen:

- Laat na het opwarmen van het apparaat heet water door de zeef en de zeefhouder lopen.
- Verwarm uw kopjes op de warmhoudplaat voor.
- Spoel de koude kopjes voor gebruik met heet water om, om ze voor te verwarmen.
- Laat bij het voorverwarmen de lege, gereinigde zeef met zeefhouder in het opgewarmde apparaat.
- Gebruik liefst vers gemalen koffie voor een optimale smaakontplooiing.
- Experimenteer met de hoeveelheid gemalen koffie om uw persoonlijke smaak te treffen. Reken als richtwaarde met ca. 7 gram koffiepoeder voor een kop koffie/espresso en met ca. 14 gram koffiepoeder voor een grote mok koffie of twee kopjes espresso.
- Probeer verschillende maalgraden van de koffie uit. De maalgraad van de koffie heeft invloed op het aroma en de crema van de espresso.
- Druk het koffiepoeder slechts licht aan. Bij te stevig aangedrukt koffiepoeder kunnen bittere stoffen vrijkomen en wordt de doorlooptijd langer.
- Vul de watertank met vers water.
- Ledig en reinig de zeef na ieder gebruik.
- Reinig en ontkalk het apparaat regelmatig. Een verontreinigd en/of verkalkt apparaat heeft een negatief effect op het aroma.

Bediening en gebruik

Watertank vullen

Om het waterreservoir (17) van het apparaat te vullen, gaat u als volgt te werk:

- ◆ Draai het deksel (18) open.
- ◆ Neem de watertank (17) aan de zwarte handgreep naar boven uit.
- ◆ Doe de gewenste hoeveelheid water in de kan.

AANWIJZING

- ► Doe de watertank niet voller dan tot de markering **— MAX —**.

- ◆ Plaats de tank (17) weer in het apparaat en sluit het deksel (18).

LET OP

- ► Doe de watertank niet scheef in het apparaat. Het ventiel aan de onderkant van de watertank kan beschadigd raken.
- ► Let erop dat de twee houders aan de bovenste rand van de watertank in de openingen aan de achterkant van het apparaat worden gevoerd.

Zeef plaatsen (afb. A1)

Om de zeef te plaatsen, gaat u als volgt te werk:

- ◆ Draai de aan de wand van de zeef (6) aanwezige neus in de richting van de handgreep en plaats de zeef in de zeefhouder (7).
- ◆ Draai de geplaatste zeef met een kwart slag naar links of naar rechts. De neus voorkomt dat de zeef eruit kan vallen.

Zeef verwijderen (afb. A1)

Om de zeef te verwijderen, gaat u als volgt te werk:

- ◆ Ledig de zeef (6) zoals beschreven in het hoofdstuk ***Zeef ledigen/reinigen (p. 98)***.
- ◆ Draai de zeef (6) zodanig dat de aan de wand van de zeef aanwezige neus in de richting van de handgreep wijst en neem de zeef (6) uit de zeefhouder (7).

Zeef leegmaken (afb. B1)

Om de zeef leeg te maken, gaat u als volgt te werk:

- ◆ Klap de aan beugel aan de handgreep van de zeefhouder naar voren over de rand van de zeef.
- ◆ Klop het gebruikte koffiepoeder uit de zeef in de afvalbak.
- ◆ Klap de beugel aan de handgreep van de zeefhouder weer terug en reinig de zeef zoals beschreven in hoofdstuk ***Reiniging en verzorging pag. 98***.

AANWIJZING

- ► Gebruik evt. een lepel wanneer het koffiedik niet loskomt.

Zeefhouder verwijderen (afb. C1)

Om de zeefhouder te verwijderen, gaat u als volgt te werk:

- Draai de handgreep (8) van de zeefhouder (7) linksom tot de handgreep onder het symbool ⬆ van de zeefhouderopname staat.
- Neem de zeefhouder naar beneden toe uit de zeefhouderopname.

Zeefhouder plaatsen (afb. C2)

Om de zeefhouder te plaatsen, gaat u als volgt te werk:

- Houd de zeefdrager (7) met de handgreep (8) onder het symbool ⬆ van de zeefhouderopname (5) en schuif de zeefhouder van onderen in de zeefhouderopname.
- Draai de handgreep (8) van de zeefhouder (7) rechtsom tot de handgreep onder het symbool 🔒 staat.

AANWIJZING

▶ Let erop dat de zeefhouder niet scheef geplaatst wordt.

Bereiding

Espresso/koffie met koffiepoeder toebereiden

Om een kop espresso/koffie met koffiepoeder te maken, gaat u als volgt te werk:

- Controleer het waterpeil in de watertank (17) en vul water bij indien nodig.
- Neem de zeefhouder (7) weg en plaats de gewenste zeef (6).

AANWIJZING

▶ De diepere zeef (6a) kan koffiepoeder voor 2 kopjes espresso of een grote mok koffie opnemen.

▶ Kies de vlakkere zeef (6b) voor de bereiding van een kopje espresso/koffie.

- Vul de zeef (6) tot aan de rand met gemalen koffie en strijk de overtollige koffie met de steel van de doseerlepel af.

AANWIJZING

▶ Doe de zeef niet te vol. Een overvolle zeef kan niet in het apparaat worden geplaatst.

- Druk het koffiepoeder licht aan met de aandrukhulp (12).

AANWIJZING

▶ Verwijder overtollig koffiepoeder van de rand van de zeefhouder om de afdichting van de zeefhouderopname (5) niet te vervuilen.

- Plaats de zeefhouder (7) in het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk Zeefhouder plaatsen (pag. 94).
- Plaats een kopje of een mok op het rooster (10) onder de zeefhouder (7).

AANWIJZING

- ► Als u twee kopjes espresso tegelijk wilt maken, zet dan twee kopjes naast elkaar op het rooster zodat uit de onderste openingen in de zeefhouder elk een kopje wordt gevuld.
- ► Laat het apparaat niet aanstaan, terwijl er niemand bij aanwezig is. De koffietoebereiding stopt niet automatisch.

- Draai de keuzeschakelaar (4) in de stand ☕ en laat de verse koffie in het kopje stromen.
- Draai de keuzeschakelaar (4) op de middelste stand **O**, wanneer de gewenste hoeveelheid koffie in het kopje is gelopen.

Espresso/koffie met koffiepads bereiden (D1, D2)

Met het apparaat kunnen ook koffiepads van het type Senseo voor de bereiding van koffie en pads van het type ESE voor de bereiding van Espresso worden gebruikt. De keus van verschillende smaken is erg gevarieerd en de moeite voor het reinigen van de zeef wordt aanzienlijk minder.

Om een kop espresso/koffie met koffiepads te maken, gaat u als volgt te werk:

AANWIJZING

- ► Gebruik de vlakke zeef bij de bereiding van espresso/koffie met koffiepads.
- ► Op internet vindt u, waar ESE-pads verkrijgbaar zijn.

- Verwijder de zeefhouder (7) en plaats de vlakke zeef (6b) (afb. D1).
- Leg het pad zoals weergegeven (afb. D2) in de zeef.

AANWIJZING

- ► Let er bij het plaatsen van het pad op dat het niet op de rand van de zeefhouder ligt.

- Plaats de zeefhouder (7) in het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk ***Zeefhouder plaatsen (***pag. 94).
- De verdere bereiding is hetzelfde als de bereiding met gemalen koffiepoeder.

AANWIJZING

- ► Verbruikte koffiepads kunnen op de compost worden gedaan, omdat ze biologisch afbreekbaar zijn.

Melkschuim bereiden

Om melkschuim te bereiden, heeft u het volgende nodig:

- ■ een kannetje met handgreep voor het opschuimen (het kannetje moet groot genoeg zijn, omdat de melk bij het opschuimen uitzet),
- ■ koelkast-koude melk. liefst met 2% vetgehalte.

Om het apparaat voor de toebereiding van melkschuim voor te bereiden, gaat u als volgt te werk.

- Maakt de druppelschaal leeg.

- Controleer het waterpeil in de watertank (17) en vul water bij indien nodig. Het water is nodig om stoom op te wekken.
- Schakel het apparaat in en laat het opwarmen.
- Richt de stoompijp (15) van het apparaat op de druppelschaal of op een lege kom.
- Draai de keuzeschakelaar (4) in de stand ♨. De stoomopwekking wordt gestart en aanwezig condenswater wordt afgevoerd.
- Draai de keuzeschakelaar (4) naar de middelste stand **O**, zodra er continu stoom uit de stoompijp (15) komt.

Om het melkschuim toe te bereiden, gaat u als volgt te werk:

- Vul de opschuimkom voor ongeveer een derde met koude melk.
- Positioneer de stoompijp (15) van het apparaat zodanig dat de stoompijp in de opschuimkom kan steken.
- Dompel de stoompijp in de melk in de opschuimkom en draai de keuzeschakelaar (4) in de stand ♨, om het opschuimen te starten.

AANWIJZING

► Houd de stoompijp in het begin van het opschuimen iets onder het oppervlak van de melk tot de melk in de opschuimkom handwarm is.
Dompel vervolgens de pijp tot aan de bodem in de opschuimkom om de melk te kloppen.

- Wanneer het melkschuim de gewenste consistentie heeft, draait u de keuzeschakelaar (4) naar de middelste stand **O** en trekt u vervolgens de opschuimkom naar beneden toe weg.
- Klop met de opschuimkom een of twee keer op een vaste ondergrond om het melkschuim te verdikken.
- Giet of schep het melkschuim in het kopje.
- Reinig de stoompijp en de metalen buis onmiddellijk na gebruik, om afzettingen en verstopping van de stoompijp te vermijden. Instructies voor de reiniging staan vermeld in het hoofdstuk ***Stoompijp reinigen (p. 99)***.

AANWIJZING

► Na het uitschakelen van de stoomopwekking voert het apparaat overtollig water naar de druppelschaal af.

Drank met stoom verwarmen

Met door het apparaat opgewekte stoom kunt u melk, drankjes en theewater verwarmen.

Ga voor het verwarmen van drankjes als volgt te werk:

- Voer de in het hoofdstuk ***Melkschuim toebereiden (p. 95)*** beschreven stappen uit.
- Positioneer de stoompijp (15) van het apparaat zodanig dat de stoompijp in de kom met het drankje dat verwarmd moet worden kan steken.
- Dompel de stoompijp helemaal in de kan en draai de keuzeschakelaar (4) in de stand om de stoom uit de pijp te laten ontsnappen. De hete stoom verwarmt de vloeistof in de kom.

AANWIJZING

► Beweeg de kom in het rond terwijl de stoom vrijkomt om een snelle verwarming te bereiken.

- Wanneer het drankje de gewenste temperatuur heeft, draait u de keuzeschakelaar (4) in de middelste stand O en trekt vervolgens de kan naar beneden toe weg.
- Reinig de stoompijp en de metalen buis onmiddellijk na gebruik, om afzettingen en verstopping van de stoompijp te vermijden. Instructies voor reiniging staan vermeld in het hoofdstuk ***Stoompijp reinigen (pag. 99).***

AANWIJZING

► Na het uitschakelen van de stoomopwekking voert het apparaat overtollig water naar de druppelschaal af.

Recepten voor koffiespecialiteiten

Cappuccino

Cappucchino wordt normaal gesproken van een derde espresso, een derde warme melk en een derde melkschuim bereid. Geserveerd wordt hij in een keramiek kopje en vaak door iets chocoladepoeder op het schuim verfijnd.

AANWIJZING

► Het kopje moet goed voorverwarmd zijn, omdat de bereiding in meerdere stappen wordt uitgevoerd.

Om een cappuccino toe te bereiden, gaat u als volgt te werk:

- Pak een cappucchinokopje en maak eerst de espresso.
- Zet het kopje op de warmhoudplaat zodat de espresso warm blijft.
- Doe - in vergelijking met espresso - de dubbele hoeveelheid melk in de opschuimkom en schuim de melk voor de helft op. De andere helft van de melk blijft vloeibaar.
- Houd met een plastic spatel of met een mes het hete melkschuim in de opschuimkom tegen en giet de warme melk over de expresso.
- Schep met een lepel het melkschuim uit de opschuimkom en verdeel die over de cappucchino.
- Strooi iets chocoladepoeder op het melkschuim.

Latte Macchiato

De klassieke latte macchiato bestaat uit drie lagen: een onderste laag warme melk (2/3), een bovenste laag opgeschuimde melk (1/3) en espresso die door het melkschuim heen wordt gegoten. Omdat vethoudende melk een hogere dichtheid heeft dan espresso, blijft de koffie op de melk drijven. Latte macchiato wordt in een hoog glas met een lange lepel geserveerd.

AANWIJZING

► Het espressokopje en het glas moeten goed voorverwarmd zijn, omdat de bereiding in meerdere stappen wordt uitgevoerd.

Om een Latte Macchiato toe te bereiden, gaat u als volgt te werk:

- Doe melk in de opschuimkom en schuim de melk voor een derde op. De resterende melk wordt slechts verwarmd en blijft vloeibaar.
- Giet de warme melk en het melkschuim in het glas.
- Zet het glas op de warmhoudplaat zodat de melk warm blijft.
- Pak een espressokopje en maak de espresso.
- Giet de warme espresso aan de rand van het glas door het melkschuim heen. De espresso blijft op de onderste melklaag drijven.

Na gebruik

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Spoel de kom en de gebruikte accessoires met water af.
- Reinig het apparaat en de gebruikte accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (p. 98).***

Reiniging en verzorging

Neem vóór het begin van de werkzaamheden de veiligheidsinstructies in het hoofdstuk Veiligheidsaanwijzingen (p. 87) in acht!

Apparaat reinigen

- Veeg de behuizing, de warmhoudplaat en het rooster met een vochtige doek af. Gebruik afwasmiddel om sterke vervuilingen te verwijderen.
- Droog alle apparaatonderdelen na de reiniging goed af.

Zeef ledigen/reinigen

Om de zeef leeg te maken/te reinigen, gaat u als volgt te werk:

- Haal de zeefhouder (7) met zeef (6) uit het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk ***Zeefhouder uitnemen (p 94)***.
- Klap de beugel (14) aan de handgreep van de zeefhouder omhoog (afbeelding B1).

- Houd met de omhoogggeklapte beugel de zeef vast en klop het koffiedik boven de afvalbak uit de zeef (6).
- Neem de zeef (6) uit de zeefhouder (7) en spoel de zeef en de zeefhouder onder stromend water om.

Druppelschaal leegmaken/reinigen

Om de druppelschaal leeg te maken/te reinigen, gaat u als volgt te werk:

- Neem het rooster (10) weg.
- Til de druppelschaal (9) van voren iets op en trek hem voorzichtig naar voren uit het apparaat.
- Ledig de druppelschaal en spoel deze met warm water uit.
- Maak het rooster (10) met een vochtige doek schoon.
- Plaats de warmhoudplaat en het rooster na het afdrogen weer in het apparaat.

Stoompijp reinigen

Om verstopping te vermijden moet de stoompijp na elk gebruik worden gereinigd: Ga hiervoor als volgt te werk:

- Trek het kunststof opzetstuk naar onderen van de stoompijp af en spoel dit met de hand uit of in de afwasmachine.
- Richt de metalen pijp (15) van het apparaat op de druppelschaal en zet de keuzeschakelaar (4) in de stand , om melk en drankenresten uit de metalen pijp te spoelen.
- Veeg de metalen buis met een vochtige doek af.

AANWIJZING

- ▶ Mocht de metalen buis verstopt zijn geraakt, kunt u de verstopping met een houten tandenstoker verwijderen.

Apparaat ontkalken

Om de levensduur van het apparaat en de kwaliteit van de espresso niet negatief te beïnvloeden, moet het apparaat regelmatig worden ontkalkt. De afstand van de ontkalkingsintervallen is afhankelijk van de hardheid van het water (bij hard water om de 80; bij zacht water om de 150 keer).

Om het apparaat te ontkalken, gaat u als volgt te werk:

- Vul de watertank tot aan de markering **— MAX —** met water en doe er citroenzuur of schoonmaakazijn (ca. 5% zuur) bij.

AANWIJZING

- ▶ Indien u een gebruikelijk ontkalkingsmiddel gebruikt, neem dan de toepassingsinstructies van de fabrikant in acht.

- Zet een grotere kom onder de zeefhoudershouder.
- Draai de keuzeschakelaar (4) in de stand ☕ en laat een derde van de ontkalkeroplossing in de kan lopen.
- Draai de keuzeschakelaar (4) in de middelste stand **O** en laat de ontkalker ca. 30 minuten inwerken.
- Draai de keuzeschakelaar (4) opnieuw in de stand ☕ en laat de rest van de ontkalkeroplossing door het apparaat lopen.

AANWIJZING

► Bij sterke verkalking kan het noodzakelijk zijn om de ontkalkingsprocedure te herhalen.

- Spoel de watertank grondig uit en laat voor het spoelen twee tankvullingen helder water door het apparaat lopen.
- Was alle afneembare onderdelen met warm water en afwasmiddel af voordat er opnieuw espresso wordt bereid.

Opslag

Wanneer u het apparaat gedurende een langere periode niet nodig heeft, moet het gereinigd worden zoals beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (p. 98)***.

Bewaar het apparaat en alle accessoires op een droge, schone en vorstvrije plek, waar deze beschermd zijn tegen direct zonlicht.

Storingsopheffing

De volgende tabel is behulpzaam bij het opsporen en verhelpen van kleinere storingen:

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De controlelamp brandt niet na de inschakeling.	Stekker niet ingestoken.	Stekker insteken.
	De zekering in de elektroverdeling uitgeschakeld.	Zekering inschakelen.
	Signaallampje defect.	Klantenservice waarschuwen.
De zekering in de elektroverdeling springt eruit.	Te veel apparaten op hetzelfde stroomcircuit aangesloten.	Aantal apparaten op het stroomcircuit reduceren.
	Geen storing vaststelbaar.	Klantenservice waarschuwen.
Ondanks pompgeluiden komt er geen water uit het apparaat	Geen water in de tank.	Water bijvullen.
	Watertank verkeerd in het huis geplaatst	Watertank correct plaatsen.
	Ventiel aan de watertank verstopt.	Ventiel reinigen en indien nodig door de klantenservice laten vervangen
Aan de onderkant van het apparaat komt water vrij.	Druppelschaal vol	Druppelschaal leegmaken;
	Ventiel aan de watertank lekt.	Klantenservice waarschuwen.
De espresso loopt zeer langzaam in het kopje.	Koffiepoeder te stevig aangedrukt.	Koffiepoeder slechts licht aandrukken.
	De koffie is te fijn gemalen.	Koffiepoeder met een grovere maalgraad gebruiken.

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De koffie loopt langs de buitenkant van de zeefhouder.	Zeefhouder niet juist geplaatst.	Zeefhouder correct plaatsen.
	De rand van de zeefhouder is met koffieresten vervuild.	Zeefhouder en zeef reinigen.
	De afdichting van de zeefhouder is vervuild	De afdichting van de zeefhouder reinigen.
	De afdichting van de zeefhouderopname is defect.	Klantenservice waarschuwen.

AANWIJZING

► Neem contact op met de klantenservice, wanneer u met de hier beschreven stappen het probleem niet kunt oplossen.

Reserveonderdelen en verdere accessoires

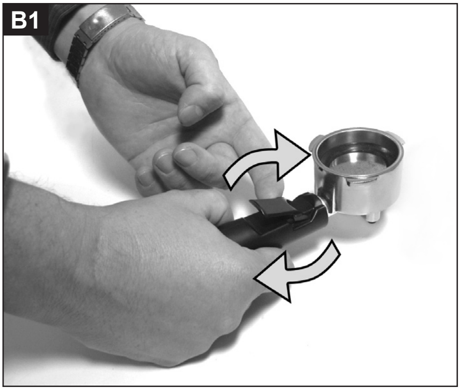
Pos.*	Artikelnr.	Benaming
4	900 521 001	Keuzeschakelaar
10	900 521 006	Rooster van de druppelschaal
9	900 521 011	Druppelschaal
11+12	900 521 016	Doseerlepel met aandrukhulp
17	900 521 021	Watertank (zonder deksel)
15	900 521 026	Stoompijp
7+8	900 521 031	Zeefhouder met handgreep
6a	900 521 041	Filter voor twee kopjes
6b	900 521 036	Zeef voor een kopje

*** Nummering conform beschrijving van het apparaat**

Technische gegevens

Model	**Espressomachine Espresso Perfect Crema Plus**
Typenummer	W1.001
Afmetingen	295 x 205 x 320 mm (H x B x D)
Netto gewicht hoofdset ca.	3,7 kg
Bedrijfsspanning	230 V~
Netfrequentie	50 Hz
Vermogen	1.350 W
Beschermingsklasse	I
Veiligheidsklasse	IPX0


A1


B1


C1


C2


D1


D2

Kundendienststellen:
Customer service:
Bureaux de service après-vente:
Centros de atención al cliente:
Klantenservice:

BEEM

Elements of Lifestyle

BEEM GmbH
Abteilung Kundendienst
Dieselstraße 19-21
61191 Rosbach v.d.H.
Germany

Fon +49 (0)1805-233600
Fax +49 (0)1805-233699
(14 ct/min aus dem deutschen Festnetz. Mobilfunkhöchstpreis 42 ct/min.
Ausland: Preis je nach Tarif im Ausland.)

eMail: kundenservice@beem.de
Internet: www.beem.de

Für Kundendienststellen in anderen Ländern kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
For service in other countries contact your local dealer.
Pour les bureaux de service après-vente dans d'autres pays, veuillez contacter votre vendeur.
Para obtener información sobre los centros de atención al cliente en otros países, póngase en contacto con su distribuidor.
Neem voor klantenservice in andere landen contact op met uw dealer.

BA_W1.001_140912_A1